

* GUÍA DE LA VERDURA

* GUÍA DE LA VERDURA



grijalbo

VISIT...

LANZAROTE
Caliente.COM

GUÍA DE LA VERDURA

Traducción de María Antonia Menini

GUÍAS PRÁCTICAS

Títulos publicados

GUÍA DE CÓCTELES

GUÍA DE LA FOTOGRAFÍA

GUÍA DE LA PASTA

Título original
TUTTOVERDURE

Traducido de la 1.ª edición de Arnoldo Mondadori Editore S.p.A., Milán, 1994
© 1994, ARNOLDO MONDADORI EDITORE, S.p.A.

© 1995, GRIJALBO (Grijalbo Mondadori, S.A.) Barcelona

Primera edición

Impreso y encuadernado en
Artes Gráficas Toledo, S.A., Toledo

ÍNDICE

7

Prólogo

10

Preparación

14

Cocción

18

Conservación

20

Consejos útiles

22

Salsas clásicas y preparaciones de base

29

Hortalizas de hoja y penca

85

Hortalizas de brote y fruto

143

Bulbos, raíces y legumbres

209

Setas y trufas

250

Índices de las recetas

*A mi hermana Doretta,
que se ha hecho vegetariana.*

PRÓLOGO

El éxito internacional obtenido por el Gran libro de las verduras, editado por Grijalbo hace apenas un año, ha animado al director a preparar una edición ágil y resumida, más al alcance del gran público. Todos los especialistas modernos en nutrición coinciden en situar a las verduras en un primer plano para un modo sano y correcto de alimentarse. Frescas, apetitosas y prácticas, las verduras nos ayudan a vivir mejor, y nos permiten aventurarnos en agradables experiencias gastronómicas. Por ejemplo, los guisantes, que triunfan en el sustancioso risi e bisi véneto, con la complicidad del jengibre y el cilantro, pueden convertirse en algo exótico y delicado, como la hara shorba, crema de guisantes india. Las berenjenas, fuente de mil delicias en nuestra cocina regional, pueden recordarnos la atmósfera dorada del Bósforo con sólo tostarlas en el horno y transformarlas en una fina mousse. Y la lechuga, por último, no hay que consumirla necesariamente en ensalada, pues salteada en la sartén con salsa de ostras puede convertirse en un sabrosísimo plato chino.

Salud, placer y curiosidad se combinan en estas recetas (que no siempre son estrictamente vegetarianas), en las que cada hortaliza expresa al máximo sus múltiples posibilidades.

Composición y valor nutritivo

Las hortalizas en general contienen mucha agua, pocas calorías y todas las sustancias que necesitamos: sales minerales, vitaminas, ácidos orgánicos, hidratos de carbono, fibras y grasas (si bien en cantidades mínimas). Los porcentajes de tales elementos varían en las distintas hortalizas: la patata, por ejemplo, contiene muchísimo almidón o fécula, el calabacín gran cantidad de agua, la zanahoria, la cebolla y el maíz mucha sacarosa. Las hortalizas de fruto son generalmente muy ricas en potasio; las de hoja y de flor lo son en hierro. Exceptuando las legumbres, las proteínas están siempre presentes en mínimas proporciones: de un 1 a un 4 %. Por consiguiente, los vegetarianos estrictos tienen que incluir necesariamente las legumbres en su dieta diaria, combinándolas con los cereales

que potencian su contenido proteico.

Las hortalizas no contienen todas las vitaminas, sino predominantemente la A y la C, las cuales, como las sales minerales, se encuentran sobre todo en las hojas exteriores y, por desgracia, se pierden parcialmente, tanto durante el lavado como durante la cocción. Los ácidos orgánicos, presentes en todas las hortalizas, poseen una importancia vital, porque desarrollan en nuestro organismo una beneficiosa acción alcalinizante y desintoxicante y neutralizan los ácidos que se forman a causa del estrés físico y psicológico y de una alimentación equivocada, excesivamente rica en proteínas y grasas animales. Finalmente, las fibras presentes en la celulosa y en la lignina, transitan simplemente por el intestino sin ser absorbidas y poseen una importancia no menos fundamental, pues ayudan a eliminar algunas sustancias potencialmente cancerígenas que ingerimos con determinados alimentos; reducen la glucosa y los ácidos grasos en la sangre y combaten el estreñimiento y la diverticulosis provocados por los alimentos excesivamente refinados.

Las legumbres constituyen un caso aparte: a diferencia de las demás hortalizas, poseen un alto contenido calórico debido a los hidratos de carbono y las proteínas. Se trata de proteínas vegetales llamadas nobles y, por consiguiente, mucho más idóneas para el organismo humano que las de origen animal. Denominadas antiguamente «la carne de los pobres» por su bajo coste, las legumbres se presentan hoy en día cada vez con más frecuencia en todo tipo de mesas, en sustitución de las carnes auténticas.

Advertencias

Las cantidades de las recetas, salvo en los casos en que se indica específicamente otra cosa, se suponen para cuatro personas. Por cucharadita se entiende una cucharadita de té. El asterisco junto al título indica las recetas en las cuales la hortaliza manifiesta en forma óptima sus cualidades.

PREPARACIÓN, COCCIÓN Y SALSAS CLÁSICAS

Los utensilios, 10
Cómo se prepara la verdura, 12

Los cacharros, 14
Cómo se cuece la verdura, 16

Cómo conservar la verdura, 18

Consejos útiles, 20

Salsas clásicas y preparaciones de base, 22

LOS UTENSILIOS

El uso de utensilios apropiados facilita la preparación de las hortalizas. En particular cabe citar:

- El uso de utensilios apropiados facilita la preparación de las hortalizas. En particular cabe citar:
- | | | | |
|----|---|----|---|
| 1 | <i>Mondapatatas de hoja fija</i> | 14 | <i>Vaciadores de varias medidas para hacer bolitas con las hortalizas</i> |
| 2 | <i>Mondapatatas de hoja oscilante</i> | 15 | <i>Tijeras</i> |
| 3 | <i>Tenedor de tres puntas para pelar las patatas cocidas</i> | 16 | <i>Brocha para setas y frutas</i> |
| 4 | <i>Machacador de patatas</i> | 17 | <i>Cortatrufas</i> |
| 5 | <i>Pasapurés</i> | 18 | <i>Rallador de limones recto</i> |
| 6 | <i>Cortaverduras de hoja regulable</i> | 19 | <i>Rallador de limones lateral</i> |
| 7 | <i>Cuchillo de dos mangos</i> | 20 | <i>Rallador de limones con zester</i> |
| 8 | <i>Cuchillo de hoja recta</i> | 21 | <i>Fuentes</i> |
| 9 | <i>Cuchillo de hoja curva</i> | 22 | <i>Colador</i> |
| 10 | <i>Cuchillo de hoja ondulada</i> | 23 | <i>Chino</i> |
| 11 | <i>Cuchillo de verdura de hoja estrecha</i> | | |
| 12 | <i>Cuchillo cebollero</i> | | |
| 13 | <i>Cuchillo grande de cocina para las coles y la calabaza</i> | | |



CÓMO SE PREPARA LA VERDURA

CORTAR

Para cortar las hortalizas en rodajas finas se usan el cuchillo para verduras de hoja estrecha o el cuchillo para picar. Mantener la hoja perpendicular a la tabla de picar, sujetando firmemente la hortaliza con la mano izquierda y, con los dedos doblados para no cortarse, hacerlos retroceder a medida que avanza la hoja. Para conseguir bastoncitos, cortar la hortaliza longitudinalmente, seguir cortando estas partes y subdividir las en segmentos (1). Según el grosor, los más habituales son: «a la chiffonade» (tiras finas para verduras de hoja) y «a la juliana» (lonjas finísimas para hortalizas más consistentes).



PICAR

El sistema más fácil es usar la tajadera en forma de media luna. Los cocineros profesionales, en cambio, lo pican todo con el cuchillo por ser un sistema mucho menos difícil de lo que parece. Se sujeta con la mano derecha el mango de un cuchillo grande de cocina y, tomando el extremo con la punta de los dedos de la mano izquierda, se lo hace oscilar arriba y abajo, desplazándolo hacia adelante y hacia atrás (2). De vez en cuando, reunir las verduras hacia el centro de la tajadera y repetir la operación hasta conseguir un picado muy fino.



TORNEAR

Significa conferir a una hortaliza una forma determinada. Para ello hay que utilizar un cuchillo de hoja recta. Para torneár las zanahorias, por ejemplo, primero hay que limpiarlas y cortarlas en trozos de una longitud aproximada de 5 cm, los cuales, según el grosor de la zanahoria, podrán subdividirse por la mitad en sentido longitudinal e incluso en cuartos. Trabajando con el cuchillo, redondear los ángulos para conseguir una zanahoria en forma de aceituna (3). Las patatas, según su tamaño y una vez torneadas, se denominan patatas vapor, castillo, *fondant*, *cocotte*...



VACIAR

Es una operación que se realiza para obtener trozos en forma de bolitas. Sujetar firmemente la hortaliza con la mano izquierda. Tomar el vaciador con la mano derecha, hundirlo con fuerza imprimiéndole un movimiento rotatorio y extraer una bolita.

ACANALAR

Con el rayalimones lateral o de zester (de 5 orificios) efectuar alrededor de la hortaliza en sentido longitudinal y de arriba abajo unas pequeñas acanaladuras e intervalos regulares. Cortar después la hortaliza en rodajas, cuya circunferencia será acanalada (4) y tendrá un agradable efecto decorativo.



LOS CACHARROS PARA COCINAR

Hay varios métodos para cocinar la verdura, y en cada caso hay que usar un utensilio específico.

13 Moldes de aluminio para los suflés

14 Cazuelas de barro con tapa para la salsa de tomate y para el cocido de legumbres

1 Olla de acero para hervir

2 Olla de acero con cesto interior para los espárragos

3 Cazuela de acero o cobre estañado con tapa para estofar

4 Sartén antiadherente o de hierro bruñido para saltear

5 Wok chino

6 Pala de acero

7 Colador con mango largo para recoger las albóndigas

8-9 Olla con vaporera

10 Freidora con cesta

11 Parrilla antiadherente para asar

12 Bandejas de acero para gratinar en el horno



CÓMO SE CUECE LA VERDURA

COCER AL VAPOR

Las verduras se cuecen en el correspondiente cestito de la olla sin entrar en contacto con el agua, gracias a lo cual la dispersión de sales minerales y agua es mínima. Se trata, por consiguiente, del método de cocción más sano y aconsejable porque, además, conserva intacto todo el sabor.

HERVIR Y ESCALDAR

Las verduras se cuecen en abundante agua salada en ebullición y después se escurren. Es un tipo de cocción que da lugar a una pérdida de vitaminas y sales minerales, por lo cual es preferible usarla lo menos posible. Escaldar significa sumergir las hortalizas en agua salada en ebullición durante pocos segundos o minutos para poder pelarlas fácilmente, disminuir su sabor agrio y hacerlas más digeribles o bien prepararlas para una cocción posterior.

ESTOFAR

Las verduras se cuecen despacio en la olla destapada con muy poca agua o, como en el caso de las espinacas, de la lechuga y de la acedera,

incluso sin la adición de agua; así conservan los valores nutritivos y el sabor. Antes de introducir las verduras en la cacerola, se puede fundir en ella, un poco de mantequilla para realzar el sabor.

SALTEAR

Se calienta el aceite en la sartén o en el wok y, cuando empieza a hervir, se saltean en él las verduras a fuego vivo para que conserven la consistencia y el color. Es el sistema típico de la cocina oriental.

FREÍR

Se calienta una buena cantidad de aceite a 180 °C y se fríen en él las verduras al natural o bien inmersas en pasta de harina y agua durante breves minutos, dándoles la vuelta a mitad de cocción. Lo importante es mantener constante la temperatura del aceite. Alrededor de la superficie de las verduras se tiene que formar una fina costra dorada y homogénea. Se sacan de la freidora con el cesto o con una espumadera y se colocan sobre papel absorbente.

A LA PARRILLA

Las verduras se untan con aceite, sal y pimienta, se aromatizan al gusto y se cuecen durante pocos segundos, primero por un lado y después por el otro sobre una parrilla previamente calentada. Utilizando una parrilla antiadherente, se pueden asar al natural sin untarlas. La cocción debe ser breve y a fuego vivo, de manera que se forme una fina costra en la parte exterior y se conserve la consistencia interior. El mejor resultado se obtiene a la brasa con una parrilla cerrada.

AL GRATÉN

Después de una previa cocción al vapor o en agua salada en ebullición, las verduras se colocan en una sola capa sobre una bandeja untada de mantequilla, se cubren con bechamel u otras salsas o simplemente se rocían con copitos de mantequilla y se espolvorean con queso rallado o pan rallado; después, se cuecen al horno para que se forme sobre la superficie una fina costra dorada. Algunas hortalizas como los tomates y las berenjenas cortadas en lonchas finas se pueden gratinar crudas y aromatizar al gusto.

AL MICROONDAS

Es el sistema de cocción más moderno, rápido y sano. Las hortalizas se cuecen en pocos minutos sin agua ni condimento, conservando perfectamente la consistencia y los valores nutritivos. Otra gran ventaja consiste en poder usar para la cocción las bandejas de servir o los platos individuales que permanecen fríos y se pueden llevar directamente a la mesa. Para acelerar y uniformar los tiempos de cocción, los alimentos se cubren con una película transparente adhesiva en la cual se habrán practicado unos pequeños orificios.

CÓMO SE CONSERVA LA VERDURA

Las hortalizas se conservan en el correspondiente compartimento del frigorífico a temperatura moderada. Los supermercados modernos ya los disponen de manera ideal para conservar su frescura el mayor tiempo posible, presentándolos en bandejas de poliestireno y en una sola capa, protegidos del aire y la humedad mediante una película envolvente. Las verduras cocidas también se oxidan y se deterioran en contacto con el aire: hay que guardarlas en la nevera en recipientes herméticos y perfectamente aislantes. Las hortalizas congeladas pueden conservarse en el congelador durante varios meses y algunas de ellas, las menos delicadas en cuanto al sabor y la consistencia como, por ejemplo, las legumbres o las patatas, dan unos resultados muy aceptables.

Quien tenga un huerto puede verse en la necesidad de congelar las hortalizas para conservarlas.

Exceptuando algunas que se pueden congelar crudas (cebolla picada, apio, setas, tomates, pimientos, hierbas aromáticas), las hortalizas precisan de una

cocción preliminar de aproximadamente 5 minutos, a ser posible, al vapor. Después, se colocan en un pasapuré sumergido en agua helada para que se enfrien rápidamente y, a continuación, se escurren cuidadosamente en una centrifugadora. Tras lo cual, se introducen en los adecuados recipientes de aluminio con tapa hermética, procurando no dejar aire en su interior. Antes de introducirlos en el congelador, hay que aplicarles una etiqueta con la indicación del contenido y la fecha de preparación. Esta última es importante, pues las hortalizas se deben consumir en un plazo máximo de 8 meses.

CÓMO CONGELAR LAS VERDURAS CRUDAS

Setas: rascarlas con un cuchillo y eliminar la raíz. Pasarles por encima un paño húmedo para acabar de limpiarlas, pero sin lavarlas. Introducir las en bolsitas de polietileno, cerrarlas herméticamente y aplicar la etiqueta de identificación con la fecha. Hay que consumirlas en un plazo de 3 meses.

Tomates: elegir tomates maduros y bien compactos. Lavarlos y secarlos con cuidado. Alinearlos en una sola capa en una bandeja de polietileno para que permanezcan bien separados el uno del otro. Introducirlos en saquitos de polietileno y aplicar la etiqueta con la fecha. Deben consumirse dentro de un plazo de 8 meses.

Pimientos: lavarlos, secarlos y eliminar las semillas y el pedúnculo. Seguir el mismo procedimiento anteriormente indicado para los tomates.

Apio: eliminar la base y los filamentos de las nervaduras, deslizando por encima el pelapatatas de hoja oscilante y rascando cualquier resto de tierra. Congelar las nervaduras enteras que, una vez descongeladas, sólo se podrán usar para guisar, pero nunca para ensaladas.

Para obtener un buen resultado, es preferible no descongelar las verduras antes de cocinarlas e iniciar la cocción cuando todavía están congeladas. Si se descongelan, aunque sólo sea parcialmente, a temperatura ambiental, conviene no sacarlas de su

envoltura para que no entren en contacto con el aire.

Los platos cocinados pueden pasar directamente del congelador al horno.

CONSEJOS ÚTILES

- Lavar las hortalizas con cuidado, pero con rapidez, sin dejarlas demasiado en remojo, y cocerlas lo mínimo indispensable en muy poca agua para evitar que las sales minerales y las vitaminas se pierdan.
- El agua de cocción de las verduras, que contiene valiosas sustancias nutritivas, nunca se debe tirar: es un delicioso caldo vegetal para toda clase de sopas y arroces.
- Las alcachofas limpias y cortadas se oxidan y ennegrecen en contacto con el aire. Si no se procede inmediatamente a la cocción, mantenerlas sumergidas en poca cantidad de agua fría acidulada con zumo de limón.
- El olor de la cebolla, como el del ajo, es penetrante y persistente: para picarlos es necesario utilizar por tanto una pequeña tajadera destinada exclusivamente a este uso. Para evitar el molesto lagrimeo de los ojos durante dicha operación, el sistema más práctico, aunque un poco cómico, consiste en utilizar gafas de submarinismo.
- Es muy útil guardar siempre en el congelador pequeñas cantidades de cebolla picada (o una mezcla de cebolla, zanahoria y apio para sofritos). Para congelar, se puede usar una cubitera destinada exclusivamente a este uso: cuando se forman los cubitos, se desprenden y se introducen en un saquito de polietileno. Cuando se necesitan pequeñas cantidades de cebolla, basta con sacar del congelador los cubitos necesarios.
- Resulta muy útil tener siempre perejil ya picado en el congelador: se guarda en un pequeño recipiente hermético.
- De las espinacas se puede usar todo, no sólo las hojas. Las sales minerales y las vitaminas se concentran precisamente en la base de la planta: por este motivo, hay que conservar la base aparte para dar sabor a las sopas o las tortillas.

- Para eliminar el sabor algunas veces amargo de las berenjenas y los pepinos, extenderlos después de cortarlos sobre un paño en una sola capa, espolvorearlos con un poco de sal y dejar que se escurran de media a una hora. Superponer finalmente otro paño y secar, ejerciendo presión con la palma de la mano.
- Al cortar las berenjenas para los estofados de carne o los guisos, es aconsejable dejar algunos restos de piel para poder identificarlas y conferir color al plato.
- Cuando se cortan o se vacían los tomates con el vaciador, los restos, en lugar de eliminarlos, se pueden recoger en un cuenco y pasarlos por el tamiz para dar sabor a las sopas o las salsas.
- Para reducir durante la cocción el olor desagradable de la col y la coliflor causado por el azufre que contienen, se pueden añadir unas gotas de vinagre en el agua o bien un trozo de pan duro. Con este sistema se podrá evitar también que la col roja cambie de color.
- Para conservar el color verde intenso de algunas hortalizas como, por ejemplo, las judías tiernas, y evitar que se oscurezcan durante la cocción, el mejor sistema es el de cocerlas poco rato en abundante agua salada en ebullición y con la olla destapada.
- Las ortigas se tienen que sumergir siempre en agua hirviendo antes de proceder a la cocción, ya que pueden resultar tóxicas.

LAS SALSAS CLÁSICAS Y LAS PREPARACIONES BÁSICAS

Para conferir a la ensalada de cada día un sabor distinto o para saborear las crudités al pebre, se pueden utilizar infinitas variaciones de los clásicos condimentos: a la vinagreta, a base de aceite y vinagre, o a la citronnette, a base de aceite y limón. Basta añadir, según el estado de ánimo del momento, hierbas aromáticas, especias, nata, yogur o incluso queso. El condimento siempre se tiene que preparar aparte, emulsionándolo cuidadosamente con una pequeña espátula o en el correspondiente mezclador y llevarlo a la mesa para aliñar la ensalada en el último momento. En el caso de las verduras cocidas, por el contrario, aparte el sencillito e insuperable aceite de oliva virgen, la elección es muy variada: desde las salsas «holandesas» a base de mantequilla y huevo, a las mayonesas a base de aceite y huevo, a las exóticas salsas orientales y a las blancas (bechamel a base de leche, ligeras a base de caldo) para gratinar. Algunas salsas resultan especialmente

indicadas para realzar al máximo el sabor de ciertas verduras; otras combinan muy bien con las verduras frías y otras con las calientes. Una sencilla verdura cocida al vapor o en el microondas, servida con la salsa adecuada, puede convertirse en un plato sublime.

VINAGRETA

2 cucharadas escasas de vinagre
1/4 de cucharadita de mostaza en polvo
6 cucharadas de aceite
sal y pimienta
Ingredientes opcionales:
1/4 de diente de ajo majado
1 cuchara de hierbas frescas picadas, o bien
una buena pizca de hierbas aromáticas secas

Colocar en un cuenco el vinagre con media cucharadita de sal y la mostaza, y mezclar con una pequeña espátula para amalgamar bien. Añadir el aceite poco a poco hasta conseguir una emulsión. Pimentar y, si se desea, realzar el sabor con los ingredientes opcionales. Servir en seguida.

SALSA MAYONESA

3 yemas de huevo
1 cucharadita de mostaza de Dijon
salsa Worcestershire
3,5 o 4 decilitros de aceite de oliva ligero
1 limón
vinagre
sal y pimienta

Introducir en la batidora las yemas de huevo con la media cucharadita de sal, la mostaza y unas gotitas de salsa Worcestershire. Batir a alta velocidad, añadiendo un hilillo de aceite hasta que, en poco más de un minuto, la mayonesa aumente de volumen y empiece a espesar. Añadir el zumo de limón, algunas gotitas de vinagre y batir de nuevo durante unos cuanto segundos. Rectificar de sal, pimentar y cuidar ulteriormente en caso necesario. Trasladar a la salsera y poner en el frigorífico, protegiendo la salsa con película adhesiva. Si se desea enriquecerla con hierbas aromáticas picadas (perejil, albahaca, cebollino), amalgamarlas en el último momento, antes de servir. Para conseguir una mayonesa más ligera, utilizar dos huevos enteros en lugar de tres yemas; para una mayonesa

agripicante, añadir algunas cucharadas de yogur y unas gotas de tabasco.

SALSA LIGERA

30 g de mantequilla
30 g de harina
4,5 dl de caldo de pollo
sal y pimienta blanca

Para gratinar. Llevar el caldo a ebullición en una olla pequeña. Fundir la mantequilla en otra olla pequeña de triple fondo a fuego lento. Añadir la harina y mezclar con cuchara de madera durante un par de minutos, procurando que no adquiera color. Retirar del fuego y verter todo el caldo hirviendo, mezclando enérgicamente con una espátula hasta obtener una crema líquida y homogénea. Volver a colocar a fuego medio, mezclando ininterrumpidamente con la espátula hasta que se reanuda la ebullición. Bajar la llama y, sin dejar de mezclar, dejar hervir a fuego lento durante un minuto más. Retirar del fuego, rectificar de sal y pimienta. Si la salsa resultara demasiado espesa, diluirla con caldo hirviendo añadido poco a poco y cuidadosamente amalgamado con la espátula.

SALSA HOLANDESA

1 dl de vinagre
1 escalonia picada
1 ramita de tomillo
210 g de mantequilla
3 yemas de huevo
zumo de limón
sal y pimienta blanca en grano

En un cazo se pone el vinagre con la escalonia picada, los granos de pimienta y la rama de tomillo, y se hierve ligeramente hasta que se queda reducido a un par de cucharadas. Se reserva.

Se dejan 30 g de mantequilla en el frigorífico, en taquitos helados, y los restantes 180 g se derriten. Se ponen las yemas en un cazo de fondo triple y se batien con el batidor de alambre hasta que estén cremosas. Poco a poco se va añadiendo 1 cucharada de agua helada y una pizca de sal, batiendo con el batidor. Se une la mitad de la mantequilla en taquitos y se calienta el cazo a fuego muy lento (o para más precaución al baño maría), y se remueve sin parar añadiendo poco a poco el vinagre reducido, hasta que se espese la crema. Se aparta en seguida del calor, se añade la mantequilla restante en taquitos y luego, sin dejar de batir, la

mantequilla derretida, poco a poco: al principio gota a gota, luego en reguero fino, hasta conseguir una salsa cremosa y compacta como una mayonesa. Se ajusta de sal y se añade pimienta y zumo de limón al gusto.

CRÊPES

2,7 dl de leche fría
220 g de harina tamizada
4 huevos
4 cucharadas de mantequilla derretida
2 cucharadas de aceite
sal

Receta para aproximadamente 18 crêpes de 18 cm de diámetro. Verter la leche con la misma cantidad de agua helada en la batidora y añadir la harina tamizada con media cucharadita de sal. Añadir los huevos enteros y la mantequilla. Cubrir y batir a alta velocidad durante 1 minuto. Destapar y desprender con la espátula de goma la harina que haya quedado pegada a la pared en algunos puntos. Volver a tapar y batir por espacio de otro medio minuto. Retirar el vaso y poner en el frigorífico durante 6 horas por lo menos antes de freír los crêpes. Untar ligeramente de aceite la sartén de teflón (sólo la

primera vez, después ya no será necesario) y calentarla a fuego bastante vivo. Verter en el centro una cucharada escasa de pasta y, sujetando el mango, hacer girar la sartén sobre la llama para repartir el contenido en una capa delgada. Desprender los bordes de la pasta con la espátula de teflón, darle la vuelta con la espátula y freírla por el otro lado durante pocos segundos. Deslizar la crêpe sobre un plato. La primera siempre tiende a quebrarse y difícilmente sale bien. Repetir la operación hasta que se termine la pasta, procurando que el fuego sea medio o bajo y que la temperatura de la sartén se mantenga constante. Esperar unos segundos entre la cocción de una crêpe y la siguiente para permitir que la sartén vuelva a calentarse. Las crêpes se pueden preparar por adelantado y poner en el frigorífico, protegidas por película transparente, o incluso congelar, ya subdivididas en las porciones deseadas.

GHEE O MANTEQUILLA CLARIFICADA

Fundir la mantequilla al baño maría o en una olla de triple fondo a fuego lento y dejar

hervir suavemente durante unos diez minutos hasta que el suero cuaje en el fondo y la mantequilla se clarifique. Retirar del fuego, dejar reposar un minuto y filtrar a través de una gasa fina. Conservar en un recipiente hermético refrigerado a temperatura ambiente. Se usa principalmente en la cocina india, pero también se puede utilizar en cualquier cocción a temperatura elevada pues, a diferencia de la mantequilla normal, no se quema. Sirve también para untar bandejas y moldes para cocciones al horno.

CALDO CORTO AL VINAGRE

3 escalonias
20 tallos de perejil
2 ramitas de tomillo
1 hora de laurel
5 dl de vinagre
1 dl de aceite de oliva extra virgen
mezcla de sal y pimienta en grano

Para verduras en aceite. Cortar en rodajas la escalonia y los tallos de perejil y ponerlos en una cacerola con 10 granos de pimienta, el tomillo y el laurel envueltos en una gasa. Añadir 4 dl de agua, el vinagre y 1 cucharadita de sal marina. Llevar a ebullición a

fuego lento, cocer las verduras de modo que queden enteras y escurrirlas. Disponerlas en capas en un recipiente de vidrio, empapándolas con abundante aceite de oliva extra virgen y procurando que la última capa quede bien cubierta. Conservar a temperatura ambiente con el recipiente herméticamente cerrado.

FUMET DE MARISCOS

1 kg de cabezas y caparazones de langostinos o gambas
1 cebolleta grande
1 zanahoria
1 tallo pequeño de apio
20 tallos de perejil
1 pimiento verde fresco y picante
2 ramitas de tomillo
1 hoja de laurel
1 pizca de semillas de hinojo
1/4 de cucharadita de curry en polvo
2 dl de vermut seco o de vino blanco seco
sal y 10 g de granos de pimienta

Cortar la cebolleta, la zanahoria, el apio, los tallos de perejil y el pimiento en finas rodajas y colocarlos junto con los demás ingredientes en una cazuela con 1 l de agua fría y media cucharadita de sal marina.

Llevar a ebullición a fuego lento y dejar hervir con la cacerola destapada y a fuego moderado durante 20 minutos. Filtrar, aplastando bien las cabezas de los crustáceos para extraer todo el jugo. Rectificar de sal, dejar enfriar a temperatura ambiente y, si no se utiliza inmediatamente, guardar en la nevera en un recipiente hermético.

PILI-PILI

2 tazas de guindillas frescas, o
1 taza de guindillas secas
3 dientes de ajo
1 pimiento rojo
1 cebolla mediana
1,5 dl de aceite de oliva virgen
2 cucharaditas escasas de sal

Se prepara ante todo el pili-pili, salsa africana, que servirá también para otras preparaciones. Si se utilizan las guindillas secas, después de quitarles los rabos, hay que dejarlas en remojo en agua templada durante 3 o 4 horas, y luego escurrirlas superficialmente antes de picarlas en la batidora. Si las guindillas son frescas, se lavan y se les quita el rabo. Se reducen a una pasta junto con los dientes de ajo en la trituradora. Se lava el pimiento y se corta

en cuatro a lo largo. Se quita el rabo, las semillas y los filamentos del interior, y se pica un poco. Se pela la cebolla y se pica bien. Se coloca la pasta de guindilla en una batidora, se añade el pimiento y la sal, y se bate a alta velocidad, añadiendo el aceite de oliva virgen poco a poco, en un reguero fino, hasta que se obtiene una emulsión espesa como la mayonesa. Se añade la cebolla y se bate durante 2 o 3 segundos, evitando que se vuelva líquida.

Se vierte a unos recipientes pequeños, herméticos y no transparentes, de 1 dl de capacidad, y se introduce sin tardar en el congelador. Como no tiene conservantes, el pili-pili se tiene que guardar siempre en el congelador, ya que fermenta con facilidad y, aunque esté refrigerado, se estropea pronto. Cuando se va a usar, se corta con la punta de un cuchillo la cantidad necesaria, se deslía con un poco de aceite y sal y se unta con él la verdura o cualquier otro ingrediente al que se quiera dar sabor. También es excelente para los buñuelos de verdura y los quesos frescos o curados. Para hacer que las salsas sean más picantes se añade

directamente, sin derretirlo antes en aceite.

CHAPATI O PAN HINDÚ

250 g de harina integral
100 g de harina blanca
1 cucharada de *ghee* (véase p. 25) o aceite de semillas

Se ciernen las dos harinas en un cuenco grande. Se forma un cráter en el centro y se vierte en su interior el *ghee* y 1,7 dl de agua un poco templada. Se amasa con las manos hasta que se consigue una masa suave, y se sigue amasando durante 6 minutos. Se cubre con un paño mojado y bien escurrido y se deja que repose durante 30 minutos. Se vuelve a amasar y se divide en 15 bolas iguales. Se aplastan con las manos, formando panecillos redondos, que se extienden con el rodillo sobre una superficie enharinada para obtener un disco fino de unos 14 cm de diámetro. Si no se tiene rodillo, se puede obtener los discos de masa haciéndolos rodar y estirándolos con las manos enharinadas. Lo importante es cocerlos en seguida, a medida que estén listos, sin dejar que se sequen. Se calienta una plancha o una sartén grande de fundición, hasta que alcance una

temperatura muy elevada. Se levanta un *chapati*, se sacude la harina que sobra y se cuece de un lado durante 1 minuto. Se le da la vuelta y se cuece por el otro lado durante medio minuto. Se levanta y se pone durante un instante sobre fuego bajo: inmediatamente se hinchará. Repetir la operación por el otro lado. Los *chapati* se apilan sobre un trapo y se envuelven para mantenerlos calientes. Se sirven en seguida. Si es preciso, se pueden calentar envolviéndolos herméticamente en papel de aluminio e introduciéndolos en el horno a 220 °C durante unos 10 minutos, pero es preferible consumirlos recién hechos.

HORTALIZAS DE HOJA Y PENCA





Lechuga iceberg

Endibia escarola



Achicoria



Endibia belga



Hierba de los canónigos



Endibia rizada



Lechuga romana



Lechuga escarolada

Achicoria



Endibia roja



Barrilla



Diente de león



Borraja

Hinojo



Oruga



Cardo



Mastuerzo

Mastuerzo inglés



Hojas de vid





Acelga



Espinaca



Acelga de perca



Ortigas



Apio verde



Apio blanco



Coles de Bruselas



Coliflor



Coliflor brécol



Berza



Col china



Col capuchina común



Ruibarbo



Brécol verde



Coliflor
violeta de Sicilia



Col roja



Col blanca (*Kraut*)



Achicoria de hoja fina



Grellos



Col negra

BOCADILLOS DE BERROS

Aperitivo ♦ Pelar los berros, lavarlos cuidadosamente y escurrirlos en la centrifugadora. Guardarlos en la nevera mientras se preparan los bocadillos.

Ingredientes
150 g de berros

- 8 rebanadas de pan de molde ♦ Cortar los bordes de las rebanadas de pan de molde e igualarlas. Untarlas por un lado con una buena capa de mantequilla y una capa muy fina de mostaza. Sobre 4 de ellas colocar dos lonchitas de carne asada y salpimentar. Distribuir los berros sobre la carne, reuniéndolos en el centro de tal forma que quepa la mayor cantidad posible. Salar ligeramente y superponer las restantes rebanadas de pan.
- 200 g de carne de cerdo asada o bien de jamón cocido en lonchas muy finas
- mantequilla
- mostaza de Dijon
- sal y pimienta
- ♦ Servir con cerveza helada como refrigerio veraniego o bien con el té de la tarde.

ENSALADA PICCINARDI

Entremés ♦ Mondar y desgranar la granada y reservar los granos. Lavar y escurrir la cerraja y las hojas de lechuga y reservarlas. Cortar las rebanadas de pan de molde por la mitad en sentido diagonal y tostarlas ligeramente. Disponer los copos de mantequilla y colocarlos en un cuenco pequeño con agua y hielo

Ingredientes
1 granada madura

220 g de cerraja

4 hojas medianas de lechuga

4 rebanadas de pan de molde

8 copos de mantequilla

1 limón

12 lonchas finas de bresaola (filete de

ternera o buey secado y curado parecido a la cecina, especialidad de la Valtelina)

4 lonchitas finas de foiegras trufado

aceite de oliva ligero

sal

- ♦ En el momento de servir, aliñar la cerraja con un poco de sal y zumo de limón. Distribuir la en el centro de los platos individuales, cubrirla con tres lonchas de bresaola la una al lado de la otra y repartir por encima los granos de granada.
- ♦ A un lado del plato colocar una hoja de lechuga y, en el centro de la hoja, dos copos de mantequilla y una lonchita de foiegras. Colocar a su lado los triángulos tostados, ligeramente superpuestos. Aliñar la bresaola con un hilillo de aceite y servir en seguida.

TALLOS DE APIO AL ROQUEFORT

Entremés

Ingredientes

1 apio blanco

200 g de roquefort

150 g de queso
mascarpone o
requesón

sal y pimienta

- ♦ Pelar el apio y eliminar los tallos superiores más finos y sin acanaladura interior. Lavar cuidadosamente las pencas y pasar el pelapatatas por ambos lados para eliminar los filamentos.
- ♦ Aplastar el roquefort con un tenedor y amalgamarlo con el mascarpone hasta conseguir una crema. Rectificar de sal y pimienta.
- ♦ Rellenar la acanaladura interior de los tallos de apio con la crema, extendiéndola de manera uniforme. Si no se sirve en seguida junto con el aperitivo, proteger con película adhesiva y dejar en el frigorífico hasta el momento de servir.

ENSALADA CÉSAR

Entremés

Ingredientes

1 lechuga iceberg

24 huevos
de codorniz

5 filetes de anchoa

6 rebanadas de pan
de molde integral

aceite de oliva extra
virgen

Para la salsa
citronette con
anchoas

medio diente de ajo

2 cucharadas de
zumo de limón

medio filete de
anchoa picado

50 g de queso
parmesano rallado

6 cucharadas de
aceite de oliva virgen
extra

pimienta molida

- ♦ Tras haber lavado y escurrido la lechuga, cortarla en *chiffonnade* (véase p. 12) o desmenuzarla con los dedos. Escurrir los huevos de codorniz y reservarlos; cortar los filetes de anchoa en trocitos.
- ♦ Cortar el pan en daditos, freírlos por todos lados en una sartén antiadherente con un poco de aceite, salarlos ligeramente y reservarlos. Batir todos los ingredientes de la salsa.
- ♦ En el momento de servir, colocar la lechuga en los platos individuales, repartir uniformemente los trocitos de anchoa, los huevos de codorniz y los picatostes, y regar con la salsa.
- ♦ Las anchoas y el parmesano ya aportan suficiente sal a la ensalada; añadir sal de mesa a voluntad.

ESPINACAS Y YOGUR A LA IRANÍ

Entremés

Ingredientes

600 g de espinacas
1 escalonia mediana
2,5 dl de yogur griego
2 cucharadas de zumo de lima
1 cucharada colmada de menta fresca, o bien media cucharadita de menta seca
sal y pimienta negra

- ♦ Poner a calentar una abundante cantidad de agua salada. Mondar las espinacas, seleccionando las hojas y los tallos más tiernos (conservar los tallos coriáceos y las bases de las plantillas para otros platos). Lavarlas cuidadosamente varias veces en agua fría e introducir las después en agua hirviendo por espacio de 2 minutos. Escurrirlas, dejarlas enfriar, estrujarlas con las manos para que suelten toda el agua. Picarlas muy finas y colocarlas en un cuenco.
- ♦ Picar también muy fino la escaolonia y mezclar con el yogur y media cucharadita de sal, el zumo de lima y una pizca de pimienta negra recién molida. Amalgamar el yogur con las espinacas, tapar y dejar en el frigorífico un par de horas.
- ♦ Servir helado; picar la menta en el último momento y repartirla por la superficie.
- ♦ Se sirve con patatas finas o *crackers* integrales en los aperitivos.

ENSALADA AIDA

Entremés

Ingredientes

2 endibias rizadas
2 huevos duros
2 pimientos asados
1 melón
2 alcachofas
salsa citronnette (véase p. 43)

- ♦ Utilizar sólo el cogollo de las endibias; lavar y escurrir cuidadosamente las hojas y cortarlas en trozos.
- ♦ Pasar los huevos duros por el tamiz y reservarlos. Retirar la piel de los pimientos y cortarlos en tiras.
- ♦ Cortar el melón por la mitad, eliminar las semillas del interior y hacer pelotitas con la pulpa mediante un vaciador.
- ♦ Pelar las alcachofas y utilizar sólo el corazón cortado a la juliana (véase p. 12) en el último momento.
- ♦ Colocar en los platos individuales una capa de endibia y una capa de alcachofas. Colocar en el centro las bolitas de melón. Alrededor se colocarán las tiras de pimiento y los huevos duros como guarnición. Servir con salsa *citronnette*.

ENSALADA BELGA CON COLAS DE LANGOSTINOS

Entremés

Ingredientes

3 o 4 endibias belgas

400 g de colas de langostinos (pueden ser congelados)

Para la salsa citronnete con nueces

60 g de nueces peladas

3 cucharadas de zumo de limón

7 cucharadas de aceite de oliva

media cucharadita de aceite de nueces

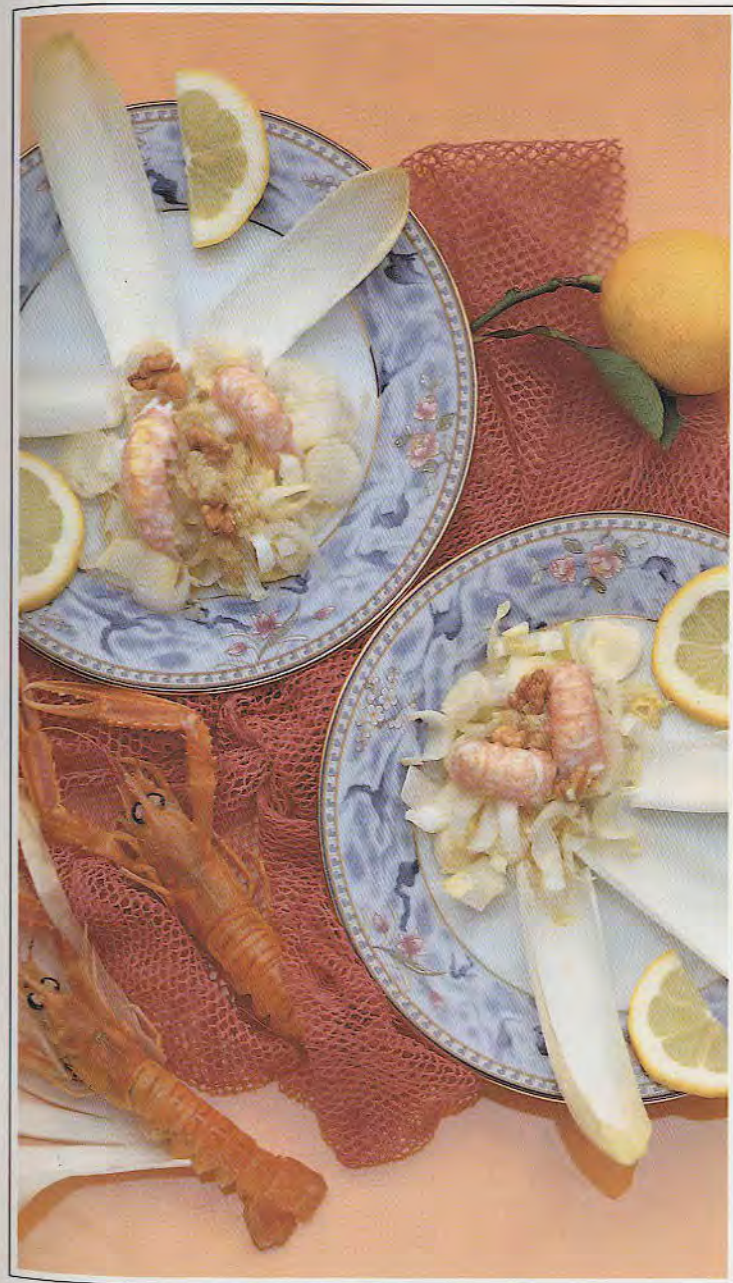
1 pizca de azúcar

sal y pimienta blanca

◆ Cocer al vapor las colas de langostinos durante 3 o 4 minutos y retirar el caparazón. Pelar, lavar y escurrir cuidadosamente las endibias. Arrancar 12 hojas de bordes bien coloreadas e intactos y reservarlas.

◆ Preparación de la salsa. Picar ligeramente 50 g de nueces y reservar. Blanquear las restantes en agua hirviendo durante 2 minutos, escurrirlas y quitarles la piel. Picarlas ligeramente y ponerlas en la batidora junto con el limón, la pimienta y la cucharadita de sal. Batir a alta velocidad, añadiendo aceite en un hilillo hasta conseguir una emulsión. Verter en la salsera.

◆ Colocar en abanico 3 hojas de endibia en cada uno de los 4 platos individuales. Cortar la endibia restante en *chiffonnade* (véase p. 12) y ponerla en el centro. Colocar encima las colas de langostinos y rociar con la salsa de nueces. Distribuir por encima las nueces picadas y servir en seguida.



ENSALADA DE HINOJOS, NARANJAS Y NUECES

Entremés

Ingredientes

4 hinojos

2 naranjas grandes

8 nueces peladas

aceite virgen extra

sal y pimienta blanca

- ♦ Pelar los hinojos y usar solamente los cogollos. Lavarlos, secarlos y cortarlos en 4 partes en sentido longitudinal y después en rajitas más finas en el mismo sentido.
- ♦ Repartir en abanico en los platos individuales, espolvorear con sal y pimienta y aliñar con un poco de aceite.
- ♦ Mondar las naranjas y separar los gajos, eliminando la piel y las semillas. Repartir los gajos en abanico sobre el lecho de hinojos.
- ♦ Conservar 4 mitades de nuez enteras para la guarnición y picar en trozos grandes las restantes nueces. Repartirlas alrededor de los gajos de naranja, colocar en el centro de cada plato media nuez entera y servir.

ENSALADA AGRIDULCE DE ESPINACAS TIERNAS

Entremés

Ingredientes

600 g de espinacas

2 cucharadas de
piñones

Para la salsa

3 cucharadas de
zumo de limón

5 cucharadas de
aceite

sal y pimienta blanca

- ♦ Pelar las espinacas, seleccionando únicamente las hojas más pequeñas y tiernas de tallo fino: deberán quedar unos 350 g. Lavarlas cuidadosamente y escurrirlas en la centrifugadora. Ponerlas en platos individuales y repartir equitativamente por encima las pasas y los piñones.
- ♦ Disolver 3/4 de cucharadita de sal en el limón y emulsionar el aceite poco a poco con una espátula pequeña. Pimentar, verter la salsa sobre la ensalada y servir en seguida.

FLANÍN DE ESPINACAS

Entremés ♦ Receta para cuatro moldes de 2 dl o seis de 1,4 dl.

Ingredientes

- 75 g de espinacas (peso neto)
 - 1 escalonia picada
 - 10 g de mantequilla
 - 4 huevos
 - 1 dl de nata
 - 1,5 dl de leche
 - 40 g de queso parmesano rallado
 - sal y pimienta
- ♦ Calentar el horno a 180 °C. Poner a hervir el agua para la cocción en el horno. Sumergir las espinacas en agua hirviendo salada durante un par de minutos, escurrirlas y estrujarlas con cuidado. Dorar la escalonia en una sartén con la mantequilla y mezclar durante un par de minutos con las espinacas para eliminar cualquier resto de agua. Pasarlas por la picadora y reducirlas a una pasta.
 - ♦ Untar los moldes de acero con mantequilla. En un cuenco batir brevemente con la espátula dos yemas de huevo y dos huevos enteros con una punta de sal y un poco de pimienta. Añadir la nata, la leche, las espinacas y el parmesano. Rectificar de sal y pimienta y verter en los moldes.
 - ♦ Llenar una bandeja de horno con agua hirviendo hasta la mitad de su capacidad y colocar dentro los moldes, cuidando de que el agua llegue a unos 3/4 del borde de los mismos. Cocer en el horno durante 30 minutos.
 - ♦ Dejar enfriar unos minutos, desprender los flanes de los bordes con la hoja de un cuchillo y vaciar directamente los moldes en los platos individuales.

SOPA DE ACHICORIA Y COLAS DE LANGOSTINOS

Primer plato ♦ Calentar el fumet de mariscos. Retirar los caparazones de las colas de langostinos y, para quitar los intestinos, practicar una pequeña incisión hacia el extremo de la cola, asir el intestino con una pinza pequeña y extraerlo por completo sin romperlo. Salar ligeramente.

Ingredientes

- 200 g de achicoria
 - 300 g de colas de langostinos
 - 2 cucharadas de aceite
 - 2 dientes de ajo
 - 1 ramita de tomillo
 - 8 dl de fumet de mariscos (véase p. 26)
 - sal y pimienta
- Para acompañar*
picatostes de pan al ajo
- ♦ En una cacerola grande hacer dorar suavemente en aceite el ajo majado y la ramita de tomillo durante un par de minutos; añadir las colas de langostinos y freírlas durante 1 minuto. Añadir la achicoria y freírla, removiendo durante un par de minutos. Agregar el caldo caliente, mezclar y hervir a fuego lento durante 1 minuto.
 - ♦ Rectificar de sal, pimentar y servir en seguida, acompañando la sopa con picatostes fritos al aceite.

SOPA DE ESPINACAS Y HUEVOS A LA JAPONESA

Primer plato

Ingredientes

4 manojitos tupidos
de espinacas tiernas

8 dl de dashi (caldo
de pescado
instantáneo)

3 cucharadas de
vinagre

1 corteza de limón

4 huevos

1 cucharadita de
salsa de soja

sal

♦ Calentar el caldo. Llevar a ebullición 1 litro de agua con el vinagre. Pelar las espinacas, utilizar sólo las hojas y los tallos tiernos y lavarlos cuidadosamente. Introducirlos en una olla de agua salada en ebullición durante medio minuto, escurrirlos y enfriarlos bajo el grifo de agua fría. Cortar una corteza de limón en juliana (véase p. 12), procurando que quede muy fina.

♦ Cuando hierva el agua acidulada, romper en ella los huevos uno por uno y, al cabo de dos minutos, cuando se solidifique la clara, recogerlos con una espumadera, sacarlos y colocarlos en los cuencos individuales.

♦ Repartir las espinacas en 4 partes y colocarlas sobre los huevos. Añadir la salsa de soja al caldo caliente, rectificar de sal y verterlo cuidadosamente sobre los huevos. Distribuir por la superficie la ralladura de limón y servir en seguida.



CREMA DE BERROS

Primer plato ♦ Limpiar los berros, eliminando las raíces y la parte dura de los tallos. Lavarlos y escurrirlos. Calentar el caldo.

Ingredientes

350 g de berros

3 escalonias

30 g de mantequilla

4 cucharadas de
harina

1,1 l de caldo

2 yemas de huevo

1,5 dl de nata

sal

*Para acompañar
picatostes fritos en
mantequilla*

♦ Picar las escalonias y freírlas en la mantequilla durante tres minutos, sin que tomen color. Añadir los berros y la sal. Amalgamar, tapar y dejar cocer a fuego lento durante tres minutos hasta que se ablanden los berros. Tamizar la harina sobre la cacerola y mezclarla con los berros, removiendo por espacio de 1 minuto. Retirar del fuego y añadir el caldo, mezclando con una espátula.

♦ Poner de nuevo sobre el fuego, tapar y dejar hervir otros 5 minutos. Apagar y pasar por la batidora hasta conseguir una crema homogénea. Si no se hace en seguida, dejar la cacerola destapada y calentar en el último momento.

♦ Batir las yemas de huevo con la nata en un cuenco y añadir poco a poco a la crema hirviendo sin dejar de mezclar con la espátula. Poner de nuevo sobre el fuego y calentar a fuego lento durante un par de minutos sin dejar de mezclar, procurando que no hierva, hasta que espese la crema. Retirar inmediatamente del fuego, rectificar de sal y servirla con unos picatostes fritos en mantequilla.

SOPA DE ORTIGAS

Primer plato ♦ Calentar el caldo y, aparte, calentar agua salada para sumergir en ella las ortigas.

Ingredientes

350 g de ortigas

(peso neto)

1 corazón de puerro

30 g de mantequilla

1,1 l de caldo de
pollo

4 cucharadas
de harina

1,5 dl de nata

sal y pimienta

*Para acompañar
picatostes fritos con
ajo*

Pelar las ortigas y arrancar sólo las puntas para obtener 350 g netos. Sumergirlas en agua hirviendo durante un par de minutos, escurirlas, pasarlas bajo el grifo de agua fría, estrujarlas y picarlas. Pelar y picar el puerro muy fino.

♦ Derretir la mantequilla en una cacerola grande, dorar suavemente el puerro durante 5 minutos y añadir las ortigas durante un par de minutos para que se ablanden sin dejar de remover. Añadir la harina tamizada, tostarla durante 1 minuto y verter a continuación el caldo, removiendo con la espátula para que no se formen grumos. Bajar el fuego al mínimo, tapar y dejar hervir suavemente durante unos 30 minutos.

♦ Con una batidora de inmersión, conseguir una crema homogénea. Añadir la nata, rectificar de sal, pimienta y servir con los picatostes fritos con ajo.

CREMA DE COLIFLOR AL CURRY

Primer plato ♦ Se pela la coliflor y se corta en trozos. Hay que obtener unos 600 g. Se pela el apio, y se corta en pedazos la cebolla. Se lavan las ramitas de perejil, se quitan las hojas y se pican un poco. Se introduce la verdura y el caldo en una cazuela grande. Se añade el curry y la guindilla desmenuzada. Se tapa y se cuece a fuego lento durante 25 minutos. Se aparta del fuego y se bate con la batidora hasta conseguir una crema.

Ingredientes

1 coliflor de 800 g

1 penca de apio

1 cebolla mediana

4 ramas de perejil

8 dl de caldo de pollo

2 cucharadas de curry en polvo

1 guindilla roja seca

2 dl de nata

3/4 de cucharadita de almidón

2 yemas de huevo

50 g de emmental rallado

2 cucharadas de cilantro fresco picado

sal y pimienta blanca

Para acompañar
picatostes fritos
con ajo

♦ Se añaden 1,5 dl de nata, en la que se ha desleído el almidón, y se vuelve a calentar a fuego lento. Se revuelve hasta que rompe a hervir, y se deja que se condense. Esta operación se puede hacer por anticipado, completándola en el momento de servir.

♦ En un cuenco se baten las yemas de huevo con los 0,5 dl de nata restante y el queso, y se va añadiendo poco a poco a la crema en un reguero fino, batiendo con el batidor de alambre para que no se formen grumos. En cuanto la crema se condensa, y antes de que rompa de nuevo a hervir, se aparta del fuego y se sigue batiendo durante unos segundos. Se rectifica de sal, se añade pimienta, se espolvorea el cilantro y se sirve con picatostes fritos con ajo.

ARROZ A LA ACHICORIA

Primer plato ♦ Calentar el caldo. Pelar la achicoria y desechar las hojas exteriores: se deberán obtener 150 g de hojas tiernas. Lavarlas, escurrirlas en la centrifugadora y cortarlas en *chiffonnade* (véase p. 12)

Ingredientes

200 g de achicoria

320 g de arroz

60 g de mantequilla

1 cebolla pequeña

1,2 dl de vino blanco seco

1,5 l de caldo

60 g de parmesano rallado

sal y pimienta

♦ Picar la cebolla muy fina y dorarla en 30 g de mantequilla en una cacerola grande y baja. Añadir la achicoria y freírla, removiendo con una cuchara de madera.

♦ Añadir el arroz, tostarlo durante 1 minuto aproximadamente y apagarlo con el vino. Verter dos cucharones de caldo hirviendo y, a medida que se vaya absorbiendo, añadir más, removiendo de vez en cuando. Pasados unos 14 minutos, cuando el arroz esté cocido *al dente*, retirar del fuego y mezclar los restantes 30 g de mantequilla y el queso parmesano. Rectificar de sal, pimienta y servir en seguida.

PASTA CON COLIFLOR

Primer plato

Ingredientes

400 g de cabezuelas
de coliflor

350 g de pasta de
sopa variada

3 dientes grandes de
ajo

media guindilla

6 cucharadas de
aceite de oliva virgen
extra

parmesano rallado
(opcional)

sal y pimienta
molida

♦ Poner a calentar abundante agua salada para cocer la pasta. Pelar la coliflor, subdividirla en cabezuelas y pesar 400 g. Lavar las cabezuelas y escurrirlas con cuidado.

♦ En una sartén grande o un wok chino calentar 6 cucharadas de aceite y saltar los dientes de ajo majados y las cabezuelas de coliflor a fuego vivo durante un par de minutos. Bajar la llama, tapar y dejar cocer despacio durante unos 10 minutos, añadiendo la guindilla y medio cucharón del agua de cocción de la pasta.

♦ Echar la pasta y escurrirla muy *al dente*, conservar un par de cucharones del agua en un cuenco. Añadir la pasta a la coliflor con un cucharón del agua de la cocción, mezclar y dejar hervir a fuego lento durante un par de minutos, añadiendo agua de cocción a medida que se vaya evaporando, de tal modo que quede un poco caldoso.

♦ Rectificar de sal y pimientar abundantemente. En cuanto la pasta está en su punto, servir en seguida. Si se usa parmesano, mezclarlo con la pasta en la misma sartén una vez apagado el fuego.



ORECCHIETTE CON GRELOS

Primer plato ♦ Poner a hervir abundante agua salada en una olla grande. Pelar los grelos,

Ingredientes

400 g de grelos

400 g de orecchiette
(pasta)

4 dientes de ajo

3 pimientos pequeños

aceite de oliva virgen
extra

sal y pimienta

desechando los tallos coriáceos y eliminando las venas de las hojas más grandes. Lavarlos, escurrirlos y trocearlos.

♦ Cuando hierva el agua, echar las *orecchiette* poco a poco para no interrumpir la ebullición. Cocerlas durante 14 minutos, añadir después los grelos, el ajo y los pimientos, y cocer durante unos 11 o 12 minutos más.

♦ Los grelos deberán quedar *al dente* porque, si hierven demasiado, pierden la consistencia y se deshacen.

♦ Cuando las *orecchiette* estén cocidas, reservar un poco de líquido de cocción y escurrirlo todo.

PENNE Y BRÉCOLES

Primer plato ♦ Poner en el fuego abundante agua salada para la pasta. Pelar los brécoles, desechando la parte dura del centro y de los tallos, lavarlos en agua fría.

Ingredientes

500 g de brécoles

320 g de penne
(macarrones)

4 dientes de ajo
majados

1 o 2 pimientos
pequeños

6 cucharadas de
aceite de oliva virgen
extra

sal

Escurrirlos y cortarlos en trozos no demasiado pequeños, procurando que las cabezuelas se mantengan enteras.

♦ Calentar el aceite en un wok o una sartén grande antiadherente, hacer un sofrito con el ajo sin dejarlo quemar, añadir el pimiento y los brécoles. Salarlos ligeramente y saltearlos a fuego vivo durante unos minutos, bajar después la llama al mínimo, tapar y dejarlos cocer en el agua que suelten durante 10 a 15 minutos, añadiendo un poco de agua si se pegan y procurando que queden *al dente*.

♦ Cuando hierva el agua, echar las *penn*e y cocerlas *al dente*. Antes de escurrirlas, recoger un cucharón de agua de cocción y reservarla. Añadir las *penn*e a los brécoles con un poco del agua previamente reservada y mezclar a fuego lento durante medio minuto, levantándolas con la espátula sin mezclarlas ya que, de lo contrario, las cabezuelas de los brécoles se desharían. Rectificar de sal y servir en seguida en platos calientes.

TALLARINES VERDES EN SALSA DE NUECES

Primer plato

Ingredientes

150 g de espinacas
(peso neto)

500 g de harina

2 huevos

parmesano rallado

sal

Para la salsa de
nueces

500 g de nueces

rebanada y media de
pan de molde

leche

1 diente pequeño de
ajo tierno

mejorana

1 cucharada
abundante de

piñones

mantequilla

3 cucharadas de
aceite de oliva virgen
extra

1,6 dl de nata

sal

♦ Pelar y lavar cuidadosamente las espinacas, hervirlas en su propia agua con la olla destapada durante unos minutos. Dejarlas enfriar, estrujarlas bien con las manos y reducirlas a una pasta en la picadora.

♦ Mezclar la harina con los huevos y el puré de espinacas hasta obtener una pasta suave y homogénea. Envolverla en película adhesiva y dejarla en reposo durante 30 minutos por lo menos.

Aplanarla después con las manos y extenderla con el rodillo sobre una superficie ligeramente enharinada hasta obtener un hojaldre redondo muy fino. Doblar unos 8 cm hacia dentro los dos bordes contrarios y seguir doblándolos hasta que se junten los dos rollos en el centro. Superponerlos para que formen un solo rollo alargado y, procurando no aplastarlo, cortarlo en tiras muy finas con cortes muy netos y precisos, empezando por uno de los lados.

♦ A medida que los tallarines estén listos, desenrollarlos para evitar que se peguen. Dejarlos secar en una sola capa durante 1 hora por lo menos: antes de proceder a la cocción, deberán estar secos.

♦ Entre tanto, preparar la salsa de nueces: descascarar las nueces e introducir sus mitades en agua hirviendo durante

2 o 3 minutos para poder quitarles la piel interior con facilidad.

♦ Reblandecer el pan de molde en un poco de leche, estrujarlo y pasarlo por la picadora junto con las nueces peladas, el ajo, algunas hojitas de mejorana (una cucharadita rasa), una pizca de sal y los piñones ligeramente tostados con un poco de mantequilla hasta obtener una pasta homogénea. Traspasarla a un cuenco y diluirla con el aceite y la nata. Rectificar de sal.

♦ Cocer los tallarines en abundante agua salada a fuego vivo durante 2 o 3 minutos; escurrirlos *al dente* y condimentarlos con la salsa de nueces y abundante parmesano rallado.

MALLEVATI SARDOS

Primer plato ♦ Poner a hervir abundante agua salada en una olla grande. Pelar las espinacas,

Ingredientes

1,2 kg de espinacas

2 huevos

300 g de requesón

60 g de queso de
oveja rallado

1 cucharada de
harina

nuez moscada

60 g de mantequilla

salvia

sal y pimienta negra
molida

conservando sólo las hojas y los tallos finos y reservar el resto para sopas o tortillas. Lavarlas cuidadosamente varias veces en agua fría y sumergirlas en agua hirviendo durante 1 minuto. Recogerlas con una espumadera y dejarlas escurrir en el pasapuré. Conservar el agua de cocción para cocer los *mallevati*. Cuando se hayan enfriado las espinacas, estrujarlas con las manos y picarlas muy finas.

♦ Colocarlas en una sartén antiadherente de tamaño grande y, removiéndolas con una cucharada a fuego lento, dejarlas secar un par de minutos hasta eliminar cualquier resto de líquido. Traspasarlos a un cuenco grande y dejarlas enfriar.

♦ Batir en un cuenco un huevo entero con una yema y una cucharadita de sal y espolvorear abundantemente con pimienta y nuez moscada molida. Reservar la clara del segundo huevo. Mezclar el requesón con el queso de oveja y los huevos e incorporar esta pasta a las espinacas. Añadir una cucharada de harina y rectificar de sal. Proteger con película adhesiva y dejar un par de horas en el frigorífico.

♦ Llevar de nuevo a ebullición el agua. Con la ayuda de una cuchara mojada, formar con la pasta una especie de

croquetas alargadas, las cuales se introducen de una en una con la mano en la clara de huevo restante y posteriormente se colocan sobre una tabla de madera.

♦ Finalizada esta operación, bajar un poco la llama para reducir el hervor, el cual deberá mantenerse muy constante durante la cocción. Echar los *mallevati* a la olla de uno en uno: primero se hundirán, pero, al cabo de unos 3 minutos, aflorarán de nuevo a la superficie. Recogerlos en seguida con una espumadera, procurando no romperlos y dejarlos escurrir en una escurridora.

♦ Colocar los *mallevati* en los platos individuales calientes y aliñar con mantequilla derretida y salvia o bien con una salsa de tomate ligera como la *pizzaiola* cruda (véase p. 236).

PENNETTE EN REVOLTILLO

Primer plato

Ingredientes

150 g de hojas de espinaca

350 g de pennette

60 g de mortadela

2 dl de bechamel líquida (véase p. 240)

3 filetes de anchoa picados

3 tomates de pera cortados muy finos

30 g de mantequilla

3 cucharadas de aceite

1 diente de ajo majado

1 hojita de jengibre picada

40 g de parmesano rallado

1 dl de nata

sal y pimienta

♦ Poner a hervir el agua salada para cocer la pasta y hervir en otra olla agua salada para sumergir las espinacas. Pelar, lavar cuidadosamente las espinacas, sumergirlas durante 2 minutos en agua hirviendo y escurrirlas. Dejarlas enfriar, estrujarlas con las manos para que suelten el agua y picarlas.

♦ Pasar la mortadela por la picadora e incorporarla a la bechamel. Picar el ajo y el jengibre muy finos. Picar aparte la anchoa. Sumergir en agua caliente los tomates, pelarlos, cortarlos en cuartos y posteriormente en daditos. Cocer las *pennette al dente* y preparar entre tanto el condimento.

♦ En una sartén muy grande o en un wok antiadherente dorar suavemente en la mantequilla y el aceite, el ajo y el jengibre. Retirar del fuego y añadir la anchoa, removiéndola con la espátula hasta que se disuelva por completo. Poner de nuevo al fuego, saltar las espinacas durante 1 o 2 minutos y mezclar la bechamel, el parmesano y la nata. Añadir las *pennette* bien escurridas y saltearlas 1 minuto, mezclando con el condimento. Rectificar de sal, pimienta, incorporar los daditos de tomate fresco y servir en seguida.

PANSOTTI EN SALSA DE NUECES

Primer plato

Ingredientes

500 g de preboggion (mezcla de hierbas de Liguria)

700 g de borraja y hierbas

2 huevos

1 diente pequeño de ajo

90 g de parmesano rallado

150 g de requesón

400 g de harina

0,3 dl de vino blanco

salsa de nueces (véase p. 156)

sal

♦ Pelar y lavar cuidadosamente las verduras y las hierbas, cocerlas durante unos minutos en su propia agua en una olla destapada, dejarlas enfriar, estrujarlas bien y pasarlas por la picadora.

♦ Mezclarlas en un cuenco grande con los huevos ligeramente batidos, el ajo picado muy fino, 70 g de parmesano, el requesón y un poco de sal. Proteger la pasta y dejarla en el frigorífico mientras se preparan los raviolis.

♦ Mezclar la harina con el vino, el agua y una pizca de sal. Extender con el rodillo un hojaldre grande y delgado sobre una superficie ligeramente enharinada y cortarlo en rectángulos iguales, cuyo lado más largo deberá medir unos 7 cm aproximadamente. Depositar en el centro una cucharadita colmada de relleno, doblar la pasta sobre sí misma y cerrar los bordes. Repetir la operación hasta el agotamiento de los ingredientes.

♦ Cocer los *pansotti* en varias tandas de pocas piezas en abundante agua salada en ebullición durante unos minutos, escurrirlos y condimentarlos con salsa de nueces y el parmesano restante.

TALLARINES AL PESTO DE ORUGA

Primer plato ♦ Poner a hervir el agua salada para cocer los tallarines.

Ingredientes

250 g de tallarines frescos

Para el pesto de oruga

1 manojito y medio de oruga

2 tomates medianos maduros

1 diente muy pequeño de ajo

40 g de queso de oveja

6 cucharadas de aceite de oliva extra virgen

sal y pimienta negra

♦ Entre tanto preparar el pesto. Mondar, lavar y escurrir la oruga en la centrifugadora. Introducir los tomates en agua hirviendo durante 10 segundos, pasarlos en seguida bajo el grifo de agua fría, pelarlos, cortarlos y picarlos no demasiado finos. Pasar la oruga por la picadora con el ajo y el queso de oveja y picarlo todo muy fino, pero sin homogenizar.

♦ Traspasar a un cuenco, mezclar el aceite con el tomate picado, pero sin jugo. Rectificar de sal y moler una generosa cantidad de pimienta.

♦ Cuando hierva el agua, echar los tallarines, mezclar y cocerlos *al dente* durante unos 3 minutos. Conservar un cucharón de agua de cocción y escurrirlos. Ponerlos de nuevo en la olla, añadirles un poco de agua de cocción para ablandarlos, condimentar con el pesto y servir en seguida.



ESCAROLA Y JUDÍAS

Segundo plato

Ingredientes

800 g de escarola

500 g de judías secas

2 dientes de ajo sin
pelar

2 hojas de salvia

1 cucharadita de
bicarbonato

aceite de oliva virgen
extra

sal y pimienta

♦ Receta para 6 personas. La víspera, poner en remojo las judías en abundante agua fría con el bicarbonato y dejarlas toda la noche. Escurrirlas, medir el volumen en un recipiente y colocarlas en una olla de barro con dos partes de agua. Añadir el ajo y la salvia, tapar y llevar a ebullición a fuego lento.

♦ Cocer muy suavemente durante 2 horas y 30 minutos aproximadamente hasta que las judías estén tiernas, espumando la superficie de vez en cuando. A media cocción, añadir dos cucharaditas de sal y una cucharada de aceite. Al término de la cocción, retirar la salvia y las mondas del ajo y rectificar de sal.

♦ Pelar la escarola, lavar las hojas en abundante agua fría y sumergirla durante un par de minutos en agua salada hirviendo. Escurrirla y repartirla en las bandejitas individuales; echarle encima un par de cucharonadas de judías y aliñar con un hilillo de aceite y pimienta recién molida. Servir templado.

LECHUGAS RELLENAS

Segundo plato

Ingredientes

2 o 3 lechugas

200 g de pechuga de
pollo

2 rebanadas de pan
de molde

2 dl de leche

1 puñado de setas
secas

50 g de jamón cocido

50 g de mortadela

1 diente de ajo

mejorana

100 g de requesón

50 g de parmesano
rallado

3 huevos

4 dl de salsa de
tomate ligera

aceite

sal y pimienta

♦ Poner al fuego una olla grande con agua salada y llevar a ebullición. Pelar la lechuga y lavarla cuidadosamente. Elegir las hojas más grandes (incluso las verdes exteriores, siempre y cuando estén enteras), reservando las medianas y las pequeñas. Se deberían obtener aproximadamente 500 g o 20 hojas utilizables.

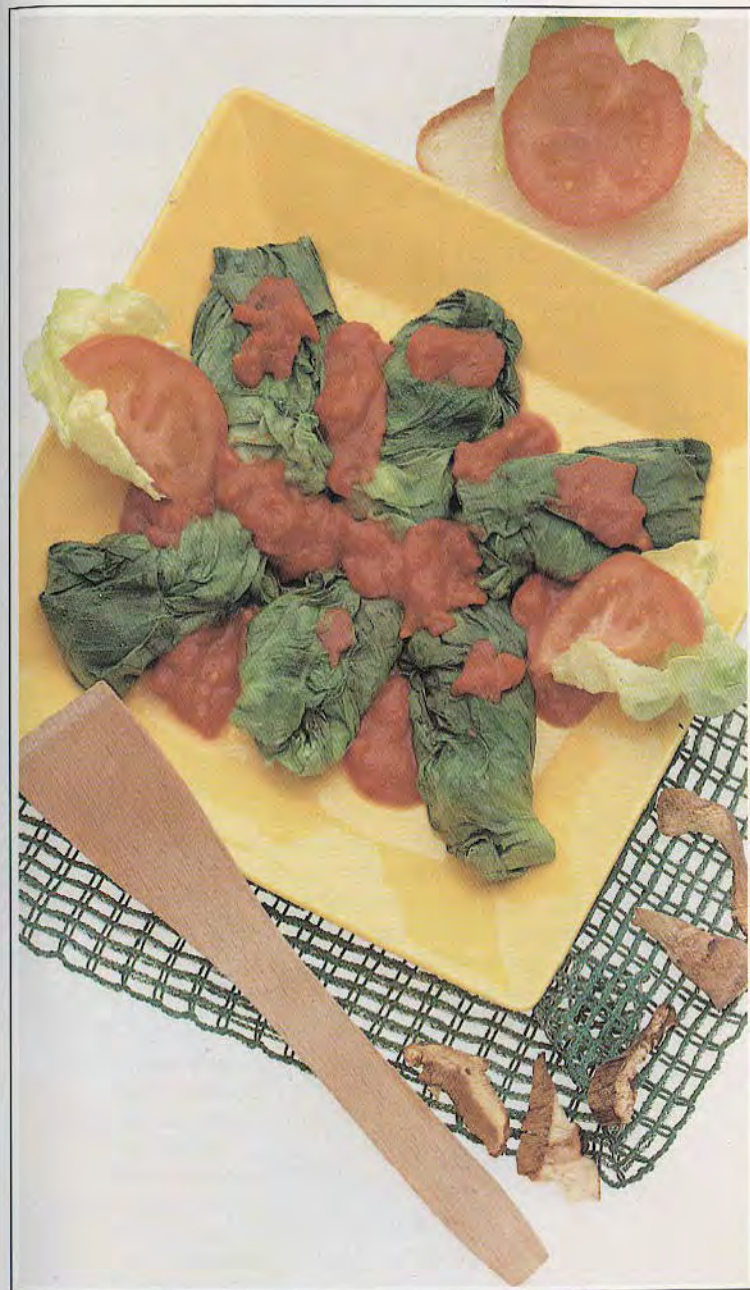
♦ Extender sobre la superficie de trabajo 3 o 4 paños limpios, uno al lado de otro. Sumergir las hojas de lechuga de una en una en agua hirviendo durante unos 30 segundos; sacarlas con la paleta de teflón y extenderlas sobre un paño, procurando que no se rompan y que no se enrollen los bordes.

♦ Freír la pechuga de pollo en un poco de aceite; salpimentar, cortar en tiritas y reservar. Poner el pan de molde a remojar en leche, estrujarlo y reservar. Remojar las setas secas en agua templada, estrujarlas y reservar. Cortar el jamón y la mortadela en tiritas y pasarlos brevemente por la picadora junto con el pollo, las setas, el diente de ajo y la mejorana, procurando no mezclar demasiado la pasta. Pasarlo todo en un cuenco grande y amalgamar con el requesón, los huevos, el parmesano y el pan bien escurrido. Salpimentar.

♦ Poner las hojas de lechuga con el lado interior hacia arriba y depositar en el

centro de cada una de ellas 1 o 2 cucharadas de relleno, según su tamaño. Doblar la base de la hoja hacia dentro para que cubra el relleno y doblar después los dos lados para que lo cubran por completo, juntando bien los bordes para que no se deshagan durante la cocción.

- ♦ Verter la mitad de la salsa de tomate en una cacerola grande, colocar en ella una sola capa de hojas de lechuga rellenas y regar con el resto de la salsa. Tapar y dejar cocer a fuego lento no más de 6 minutos para que la lechuga conserve su consistencia.
- ♦ Sacar los rollitos con la paleta de teflón y depositarlos en los platos individuales; regarlos con su salsa. Servirlos calientes, pero no hirviendo.



ACHICORIA A LA PARRILLA CON BACON Y REQUESÓN

Segundo plato

Ingredientes

- 4 achicorias
- 8 lonchas de bacon
abumado
- 250 g de requesón
fresco
- 1 yema de huevo
- 5 g de cebollino
- 30 g de queso de
oveja fresco
- 70 g de mantequilla
- 0,5 dl de aceite de
oliva virgen extra
- sal y pimienta

- ♦ Calentar el horno a 200 °C y preparar la parrilla. Pelar las achicorias, cortarlas por la mitad en sentido longitudinal, lavarlas y escurrirlas con cuidado. Colocarlas una al lado de otra en una bandeja baja de horno, salpimentar y regar con aceite de oliva.
- ♦ Pasar el requesón por el tamiz, trabajarlo con una cuchara de madera junto con la yema de huevo, el cebollino cortado en pequeños segmentos, el queso de oveja rallado, la sal y la pimienta. Con la ayuda de una cuchara formar unos albondigones alargados y ponerlos en un plato.
- ♦ Alinear las lonchas de bacon en una bandeja y dejarlas unos minutos bajo la parrilla del horno hasta que se doren, queden crujientes y pierdan la grasa. Cocer las achicorias en una parrilla antiadherente muy caliente por espacio de unos minutos, dándoles la vuelta a media cocción, y dejarlas después 5 minutos en una bandeja en el horno caliente.
- ♦ En una bandeja de horno baja de servir, alinear dos achicorias dobladas por la mitad, colocar encima una loncha de bacon y dos albondigones al lado, y repetir la operación hasta agotar los ingredientes. Dejar la bandeja en el horno un par de minutos; derretir la mantequilla en una olla pequeña y regar los albondigones con requesón. Servir en seguida en platos calientes.

PENCAS DE ACELGAS AL GRATÉN

Segundo plato

Ingredientes

- 600 g de pencas de
acelga
- 60 g de champiñones
- 50 g de mantequilla
- 1 cucharada de aceite
- 1 escalonia grande
picada
- media cucharada de
perejil picado
- 4 dl de bechamel
(véase p. 240) o salsa
ligera (véase p. 23)
- 2 yemas de huevo
- 40 g de emmental
rallado
- 4 cucharadas de pan
de molde rallado
- 6 cucharadas de
parmesano rallado
- sal y pimienta

- ♦ Pelar las acelgas, reservando la parte verde para otros platos, lavarlas y cortarlas en trocitos de unos 6 cm. Hervirlas en el agua salada durante unos 15 a 20 minutos y escurrirlas.
- ♦ Pelar y lavar los champiñones, picarlos muy finos y estrujarlos con un paño limpio para extraer todo el líquido. Calentar en una sartén pequeña antiadherente 10 g de mantequilla y una cucharada de aceite, freír la escalonia y sofreír brevemente los champiñones sin dejar de remover. Salpimentar y espolvorear con perejil.
- ♦ Preparar una bechamel o una salsa ligera, dejándola más bien líquida. En cuanto alcance una consistencia cremosa, retirarla del fuego y, batiendo con una espátula, incorporar poco a poco las dos yemas de huevo, el queso y los champiñones. Verter una fina capa de salsa en una bandeja de horno ancha y baja, colocar en ella las remolachas ligeramente superpuestas unas encima de otras y regar con la salsa restante. Freír durante unos segundos la miga de pan rallado en 20 g de mantequilla, dejar enfriar, amalgamar con el parmesano y verter sobre la preparación. Derretir los 20 g de mantequilla restantes y regar. Gratinar al horno durante unos diez minutos hasta que la superficie quede dorada y crujiente.

HOJALDRE DE ESPINACAS A LA GRIEGA

SPANAKÓPITA
Segundo plato

Ingredientes

- 600 g de espinacas
(peso neto)
- 2 cebollas medianas
- 3 cucharadas de
eneldo picado
- 3 cucharadas de
perejil picado
- 250 g de queso fresco
- 5 huevos
- 5 cucharadas de nata
- 2 hojas de 250 g
cada una de pasta de
hojaldre congelada
- 4 cucharadas de
aceite de oliva
- sal y pimienta

♦ Receta para 8 personas. Calentar el horno a 200 °C. Lavar cuidadosamente las espinacas y dejarlas cocer en su propia agua en una olla destapada durante unos minutos. Dejarlas enfriar, estrujarlas bien con las manos y picarlas muy finas. Hacer lo mismo y por separado con las cebollas, el eneldo, el perejil y el queso fresco. Batir los huevos en un cuenco grande con un poco de sal y pimienta recién molida.

♦ Calentar 4 cucharadas de aceite en una cacerola y dorar la cebolla. Añadir las espinacas picadas, salarlas, mezclarlas y cocerlas tapadas durante 5 minutos a fuego lento. Incorporar el eneldo y el perejil y dejar consumir, mezclando a fuego moderado durante un par de minutos para eliminar el exceso de líquido. Verter la nata, mezclar y dejar templar. Amalgamar las espinacas con los huevos y el queso, rectificar de sal y pimienta.

♦ Extender una después de otra las hojas de hojaldre con el rodillo sobre una superficie ligeramente enharinada, agrandándolas un poco. Extender una hoja sobre la placa del horno y cortarla longitudinalmente por el medio. Verter la mitad del relleno sobre aquél y superponer el otro medio, sellando bien los bordes con la punta de un tenedor para que no sobresalga el relleno durante la cocción. Repetir la operación con la segunda hoja. Batir en un cuenco pequeño el huevo restante y pincelar los hojaldres. Cocer en el horno durante unos 20 minutos.



ESPINACAS, HUEVOS Y CERDO AL JENGIBRE

Segundo plato ♦ Preparar en primer lugar el adobo de la

Ingredientes

200 g de espinacas

4 huevos

120 g de lonjitas
muy finas de carne
de cerdo

cucharada y media
de maizena

cucharada y media
de sake o vermut
seco

60 g de orejas de
Judás u otras setas
frescas

60 g de brotes de
bambú en conserva

1 lonja de 1 cm de
grosor de jengibre
fresco

1 puerro pequeño
cucharada y media
de salsa de soja

1 cucharada de
azúcar

2 cucharadas de
caldo

6 cucharadas de
aceite de semillas

carne. Mezclar en un cuenco medio huevo ligeramente batido con una pizca de sal, pimienta, levadura en polvo, glutamato, una cucharada de maizena y una cucharadita de sake o vermut seco.

♦ Cortar las lonjitas de cerdo a la juliana (véase p. 12), mezclarlas cuidadosamente con el adobo y dejar en reposo unos diez minutos.

♦ Pelar las espinacas, conservando únicamente las hojas, lavarlas y escurrirlas bien. Cortarlas por la mitad a lo largo de la vena central.

♦ Pelar y lavar las setas y secarlas con papel de cocina. Cortar las setas y los brotes de bambú a la juliana. Mondar el jengibre y el puerro, conservando tan sólo el corazón tierno. Picar conjuntamente muy finos el jengibre y el puerro. Añadir otros 3 huevos al medio huevo restante, incorporar un poco de sal y el glutamato y batir unos segundos.

♦ Preparar la salsa para el condimento final. Disolver media cucharada de maizena en una de agua fría y añadirle en un cuenco una cucharada y media de salsa de soja, una cucharada de sake o vermut seco, una cucharada de vinagre, una cucharada de azúcar, dos cucharadas de caldo y una pizca de glutamato.

vinagre ♦ Veinte minutos antes de servir a la mesa, cocer el arroz al vapor (véase p. 118) y dejarlo en reposo mientras se procede a la cocción.

glutamato

levadura en polvo

sal y pimienta

*Para acompañar
arroz al vapor (véase
p. 118)*

♦ Calentar en un wok 5 cucharadas de aceite de semillas. Calentar una bandeja de servir y tenerlo a mano. Cuando el aceite esté muy caliente saltar en él la carne de cerdo con el bambú durante minuto y medio, procurando separar con la paleta las tiritas de carne que se peguen. Recoger con una espumadera y pasarlo a la bandeja calentada. Añadir otra cucharada de aceite al wok y, cuando esté caliente, pero no hirviendo, echar los huevos y freírlos unos segundos hasta que se hinche y condense la clara; sacarlos en seguida con la espumadera, escurrirlos bien y colocarlos sobre la carne de cerdo y los brotes de bambú.

♦ En el aceite restante saltar durante medio minuto el puerro y el jengibre. Incorporar las espinacas, saltarlas medio minuto y añadir la salsa, moviendo otro medio minuto hasta que hierva y se condense. Añadir todo el contenido de la bandeja de servir, amalgamar unos segundos y servir en seguida, con arroz al vapor.

GRATÉN DE HINOJOS

*Segundo plato***Ingredientes**

800 g de hinojos
2 lechugas
2 cucharadas de
harina
50 g de mantequilla
4 dl de leche
80 g de parmesano
rallado
1 yema de huevo
pan rallado
nuez moscada
sal y pimienta

- ♦ Calentar el horno a 200 °C. Limpiar la lechuga, cortarla en cuartos y hervirla 5 minutos en agua salada. Escurrir y reservar. Limpiar los hinojos, cortarlos en gajos finos y hervirlos durante 15 minutos en agua salada. Escurrir y reservar.
- ♦ Preparar una bechamel con 2 cucharadas de harina, 30 g de mantequilla y 4 dl de leche hirviendo (véase procedimiento en p. 240); condimentar con un poco de sal, pimienta y nuez moscada. Retirar del fuego y amalgamar con la mitad del parmesano y la yema de huevo, batiendo con la espátula. Rectificar de sal.
- ♦ Untar con mantequilla una bandeja ovalada de horno y disponer las verduras en tiras alternas en una sola capa. Cubrir uniformemente con la bechamel y espolvorear con el parmesano restante y un poco de pan rallado. Distribuir la mantequilla restante en copos.
- ♦ Cocer en el horno durante 20 minutos, poniendo en marcha el grill durante los últimos 3 minutos de cocción para que se forme una ligera costra dorada.

COLIFLOR A LA FU-YUNG

*Segundo plato***Ingredientes**

500 g de cabezuelas
de coliflor peladas
120 g de pechuga de
pollo picada
1 cucharada de
harina
media cucharadita de
glutamato
monosódico
2 claras de huevo
1,5 dl de caldo de
pollo
aceite de semillas
sal y pimienta
2 lonchas de jamón
cocido
2 cebolletas

*Para acompañar
arroz al vapor (véase
p. 118)*

- ♦ Poner a hervir abundante agua salada para la coliflor. Pelarla y cortarla en cabezuelas. Lavarla y sumergirla durante 5 minutos en el agua en ebullición. Escurrirla y dejarla enfriar. Amalgamar en un cuenco el pollo picado con una cucharadita rasa de sal, la harina, el glutamato, las claras de huevo y el caldo.
- ♦ Calentar en un wok 3 cucharadas de aceite de semillas y saltear en él durante 2 minutos las cabezuelas de coliflor, salándolas ligeramente. Recogerlas con la espumadera y pasarlas a un cuenco caliente.
- ♦ Verter la mezcla de pollo en el aceite que haya quedado y remover a fuego medio durante un par de minutos hasta que se condense y se convierta en crema. Echar nuevamente en la olla la coliflor, bajar la llama y amalgamar, removiendo por espacio de 1 o 2 minutos.
- ♦ Traspasar a la bandeja de servir caliente y adornar con el jamón y el verde de las cebolletas cortadas a la juliana (véase p. 12). Servir con arroz al vapor.

GRELOS ESTOFADOS A LA PULLESA

Guarnición

Ingredientes

2 kg de grelos

1 cebolla grande

3,5 de caldo

1 dl de aceite de
oliva virgen extra

sal y pimienta en
grano

Para acompañar
queso de oveja fresco

pan de pueblo

♦ Pelar los grelos, lavarlos y cortarlos en trocitos. Pelar la cebolla, cortarla por la mitad en sentido longitudinal y cortarla después en laminillas lo más finas posible.

♦ Poner en una cacerola grande (a ser posible, de barro) los grelos y la cebolla cortada con el caldo, una pizca de sal y unos cuantos granos de pimienta. Llevar a ebullición, tapar y cocer durante 15 minutos a fuego lento.

♦ Regar con 1 dl de aceite de oliva, subir la llama y cocer con la cacerola destapada durante unos 10 minutos más hasta que los grelos estén cocidos, pero sin perder la consistencia.

♦ Servir con el jugo de cocción, acompañados de queso fresco de oveja y pan de pueblo.



LECHUGA SALTEADA EN SALSA DE OSTRAS

Guarnición ♦ Poner a hervir abundante agua salada en una olla grande; pelar las lechugas dejándolas enteras, cortarlas

Ingredientes
2 lechugas

3 cucharadas de
aceite de semillas

**Para la salsa de
ostras**
2 cucharadas
colmadas de salsa
china de ostras

1 cucharada colmada
de salsa de soja

2 cucharadas de sake
o de vermut seco

4 cucharadas de
caldo frío
media cucharadita de
almidón

una pizca de
glutamato

longitudinalmente por la mitad, lavarlas y escurrirlas cuidadosamente; volver a cortarlas por la mitad en sentido longitudinal y cortar después los cuartos por la mitad en sentido contrario. Cuando hierva el agua, echar las lechugas a la olla, hervirlas unos minutos y escurrirlas en seguida.

♦ Preparar la salsa amalgamando los ingredientes en un cuenco.

♦ Calentar el aceite en un wok grande y, cuando esté muy caliente, echar la lechuga y saltearla un par de minutos a fuego vivo, con la ayuda de una paleta. Traspasar la lechuga a la bandeja de servir, bajar un poco la llama y verter la salsa en el wok; rascar los restos de cocción del fondo con la paleta.

♦ Llevar a ebullición y, si la salsa resultara demasiado espesa, alargarla con un poco de caldo. La lechuga deberá quedar crujiente y *al dente*.

ENDIBIAS BELGAS A LA FLAMENCA

Guarnición ♦ Pelar las endibias, eliminando los extremos amargos del tallo, lavarlas y secarlas cuidadosamente. Cortarlas por la mitad en sentido longitudinal (si las endibias son grandes, subdividir las ulteriormente en cuartos).

Ingredientes
8 endibias belgas

60 g de mantequilla

3 dl de caldo

2 cucharaditas de
azúcar de caña

2 limones

sal y pimienta blanca

♦ Calentar la mantequilla repartida en dos cacerolas grandes y bajas y, cuando se reduzca la espuma, colocar las endibias en una sola capa y dorarlas a fuego lento durante unos 2 minutos. Darles delicadamente la vuelta con la paleta de teflón y dorarlas por el otro lado.

♦ Cuando estén uniformemente doradas, tapar, bajar la llama y estofar a fuego lento durante 5 minutos.

♦ Disolver el azúcar en el zumo de limón, repartirlo sobre las endibias, subir ligeramente la llama y dejar consumir y caramelizar durante unos 2 minutos más, separando las endibias con la paleta para que no se peguen. Rectificar de sal, pimientar y servir.

ACHICORIA A LA TREVISANA

Guarnición ♦ Pelar las achicorias, lavarlas y escurrirlas. Cortarlas en cuartos en sentido longitudinal.

Ingredientes
6 achicorias rojas
mantequilla
sal y pimienta

♦ Disolver los copitos de mantequilla en una sartén grande antiadherente, extender en ella las achicorias en una sola capa y salar ligeramente. Bajar la llama al mínimo, tapar y estofar a fuego lento. Darles la vuelta al cabo de 10 minutos, salpimentar con moderación, tapar y cocer durante unos 10 minutos más hasta que estén tiernas. Servirlas calientes.

♦ Si se puede cocer a la brasa en una parrilla, se obtienen unos resultados excelentes. En este caso, secar bien los trozos de achicoria con papel de cocina, pincelarlos con aceite, sal y pimienta y cocerlos a la brasa, dándoles la vuelta un par de veces.

GRATÉN DE APIO Y MÉDULA DE BUEY

Acompañamiento

Ingredientes

2 tallos de apio
blanco (900 g)

2 dl de caldo de
pollo

2 cucharadas de
vermut seco

1 escalonia picada

1 ramita de tomillo

media cucharadita de
almidón

50 g de mantequilla

40 g de emmental
rallado

70 g de médula de
buey

sal y pimienta blanca

♦ Eliminar la base y las hojas de apio, separar las pencas y pasar el pelapatatas para eliminar cuidadosamente todos los filamentos coriáceos. Desechar los tallos excesivamente finos. Cortar las pencas en trozos de unos 4 cm, ponerlos en una cacerola grande baja, regarlos con el caldo, taparlos y estofar durante unos 7 minutos hasta que queden *al dente*. Escurrirlos y recoger el caldo en una olla pequeña.

♦ Añadir el vermut, la escalonia y el tomillo y reducir el caldo a la mitad. Disolver una pizca de almidón en un poco de agua fría, amalgamarla con el caldo y, sin dejar de mezclar, cocer durante 1 minuto hasta obtener una salsita ligeramente cremosa. Untar con mantequilla una bandeja de horno grande y baja y disponer los trozos de apio en una sola capa, superponiéndolos ligeramente unos encima de otros. Derretir 40 g de mantequilla en una olla pequeña y verterla sobre el apio. Espolvorear con emmental y parmesano y pimentar.

♦ Cortar la médula en rodajas (si es una sola caña) o picarla y repartirla sobre la superficie. Regar con la salsita, poner al horno y gratinar durante unos 10 minutos hasta que los quesos y la médula se disuelvan y se forme una costrita dorada sobre la superficie. Servir caliente.

COLES DE BRUSELAS AL SÉSAMO

Acompañamiento

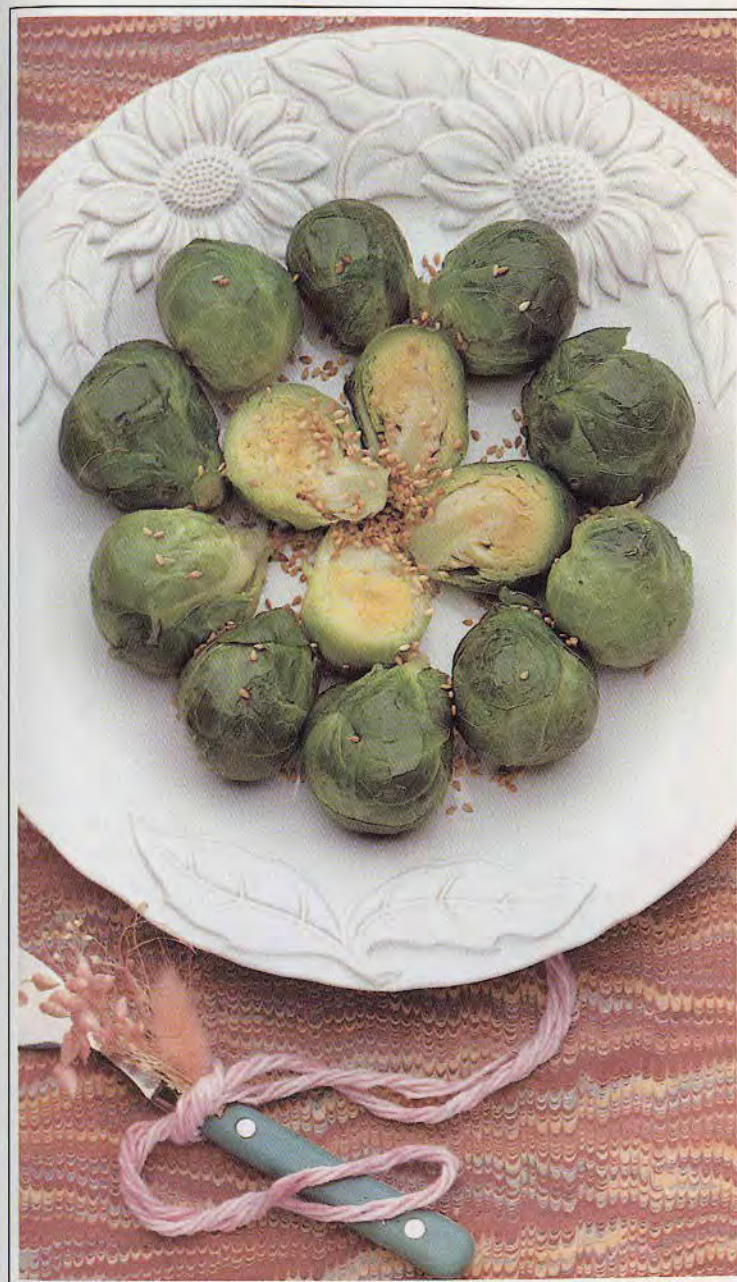
Ingredientes

600 g de coles de
Bruselas

2 cucharadas de
semillas de sésamo
claro

30 g de mantequilla
sal y pimienta blanca

- ♦ Poner a hervir agua salada en una olla grande. Pelar las coles y, cuando hierva el agua, echarlas en la olla y dejarlas cocer destapadas y a fuego vivo durante 15 minutos. Escurrirlas.
- ♦ Tostar las semillas de sésamo durante 1 o 2 minutos en una sartén grande antiadherente a fuego moderado, removiendo para que no se quemen. Retirar en seguida del fuego.
- ♦ Calentar la mantequilla en la misma olla en la que se hayan cocido las coles y, cuando se reduzca la espuma, incorporar las coles y amalgamarlas, freír a fuego lento 2 o 3 minutos, dándoles delicadamente la vuelta por todos lados, y traspasarlas a la bandeja de servir.
- ♦ Espolvorear con el sésamo tostado, pimentar y servir en seguida.



SORBETE DE RUIBARBO A LA IRANÍ

Postre ♦ Pelar el ruibarbo, pasar el pelapatatas por las nervaduras para eliminar los filamentos fibrosos, lavarlo y cortarlo en trocitos. Ponerlo en una cacerola de triple fondo con 5 dl de agua. Llevar a ebullición, tapar y hervir durante 25 minutos a fuego lento. Pasarlo todo por un tamiz de malla fina o por el pasapuré y recoger el jugo de ruibarbo en un recipiente de medición. Añadir agua hasta que se alcancen los 4 dl y echar de nuevo en la cacerola. Incorporar el azúcar y remover a fuego moderado hasta que se disuelva por completo.

Ingredientes
1 kg de ruibarbo
hielo muy picado

Para adornar
guindas
hojitas de poleo

♦ Hervir el jarabe a fuego vivo durante unos 6 minutos, hasta que el termómetro especial para jarabes indique los 220 °C o, a falta de este último, hasta que, dejando caer una gota en una escudilla de agua fría, se forme una ampolla espesa. Retirar del fuego y dejar enfriar.

♦ En el momento de servir, verter 1 dl de jarabe en vasos altos de tamaño grande, añadir 1 dl de agua helada y llenar con hielo finamente picado. Adornar con guindas y hojas de poleo y servir sobre platitos con cucharas largas de bar.

HORTALIZAS DE BROTE Y FRUTO



Corazón de palmito



Brotes de soja



Achicoria de hoja fina



Brotes de bambú



Espárrago blanco



Espárrago verde



Espárrago silvestre



Espárrago Argentineuil



Alcachofa romana



Alcachofa enana



Alcachofa espinosa



Tomatitos



Tomates de pera



Tomate



Tomates amarillos



Aguacate



Tomates verdes para ensalada



Berenjena violeta redonda



Berenjena negra



Berenjena blanca



Berenjena violeta larga



Guindillas



Pimientos

Pepinos



Calabaza larga



Calabaza redonda



Calabacines de flor



Okra



Calabacín

ENSALADA DE BROTES DE SOJA, PEPINO Y CANGREJO

KANI TO MOMIYASHI
Entremés

Ingredientes

350 g de momiyashi
o brotes de soja

1 pepino mediano

200 g de pulpa de
cangrejo

sal

Para la salsa sambai zu

2 cucharadas de salsa
de soja

2 cucharadas de
vinagre japonés (o
bien de vinagre
blanco con 1
cucharada de azúcar)

6 cucharadas de
aceite de semillas

sal y pimienta
molida

- ♦ Poner a hervir 2 l de agua con dos cucharadas de sal. Desechar los brotes amarillentos y marchitos; introducirlos en un pasapuré y lavarlos bajo el agua del grifo. Cuando hierva el agua, echarlos en la olla y dejarlos hervir 2 o 3 minutos. Deberán quedar muy *al dente*. Escurrirlos en seguida y dejarlos enfriar en el pasapurés.
- ♦ Entre tanto, lavar el pepino, cortar sus dos extremos para obtener un cilindro y pasar el pelapatatas para eliminar las protuberancias. Cortarlo por la mitad y mondarlo en sentido longitudinal en tiras de algo más de 0,5 cm. Cortar la mondadura en juliana (véase p. 12) y sumergirla en un cuenco con agua helada. Picar en trozos más bien gruesos la pulpa de cangrejo y amalgamarla en un cuenco grande con el pepino y los brotes, que deberán removerse con las manos para no machacarlos. Tapar y dejar en el frigorífico por lo menos 1 hora antes de servir y colocar la ensalada en los platos individuales.
- ♦ Preparar la salsa en el último momento: mezclar en un cuenco el vinagre con dos pizcas de sal y la salsa de soja y emulsionar en ella el aceite poco a poco, batiendo con una pequeña espátula. Pimentar y servir en seguida.

ESPÁRRAGOS AL VAPOR CON SALSA MUSELINA

Entremés

Ingredientes

800 g de espárragos
frescos

Para la salsa muselina

4 dl de salsa
holandesa
(véase p. 24)

1,2 dl de nata

Para adornar gajos de tomate

1 ramita de perejil o
albahaca

- ♦ Se pelan los espárragos y se cuecen al vapor durante unos 12 minutos, espolvoreando un poco de sal por encima.
- ♦ Se prepara la salsa muselina: se monta la nata, y poco antes de servir se mezcla cuidadosamente con la salsa holandesa.
- ♦ Los espárragos se colocan en platos calientes individuales, se adornan con gajos de tomate, una ramita de perejil o de albahaca, y se bañan con la salsa muselina.

BERENJENAS FRITAS AL YOGUR

PATLICAN KIZARTMASI
Entremés

Ingredientes

700 g aproximados
de berenjenas

1 diente pequeño de
ajo

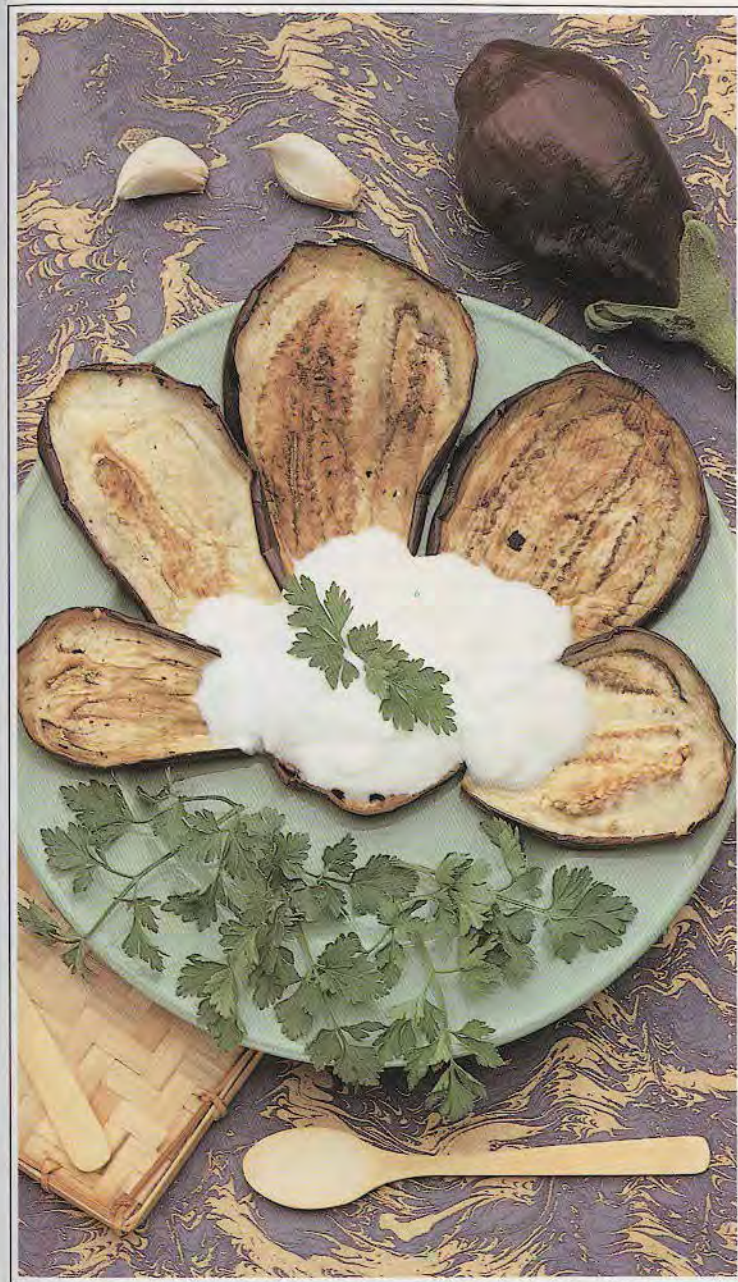
3 dl de yogur
natural

aceite de oliva

sal y pimienta

Para adornar
perejil

- ♦ Mondar las berenjenas y cortarlas en rodajas de medio dedo. Colocarlas en una tabla de madera ligeramente inclinada (o sobre una o dos bandejas) sobre el fregadero, salarlas abundantemente y dejar que se escurran durante 30 minutos. Enjuagarlas bajo el grifo de agua fría y secarlas bien. Freír pocas rodajas a la vez en abundante aceite de oliva durante unos minutos hasta que se doren por ambos lados, secarlas y ponerlas a escurrir sobre papel de cocina. Salpimentarlas ligeramente. Colocarlas en una bandeja grande de servir o en platos individuales.
- ♦ Rallar el apio y mezclarlo con el yogur y una pizca de sal. Verter el yogur a cucharadas sobre las berenjenas, adornar con hojas de perejil y servir templadas o frías.
- ♦ Para que el plato resulte más ligero se aconseja asar las berenjenas a la parrilla en lugar de freírlas.



PURÉ DE BERENJENAS A LA TURCA

PATLICAN EZMESİ
Entremés

Ingredientes

1 kg de berenjenas

1 diente pequeño de
ajo

4 cucharadas de
yogur

3 o 4 cucharadas de
zumo de lima

3 cucharadas de
aceite de oliva extra
virgen

sal y pimienta

Para acompañar
pan árabe

pan pitta griego

Para adornar

1 ramita de perejil

1 aceituna negra

♦ Calentar el horno a 200 °C. Dejar las berenjenas enteras, lavarlas y colocarlas en la parrilla central del horno durante 30 minutos, dándoles la vuelta a mitad de cocción. Sacarlas del horno y dejarlas enfriar. Eliminar el pedúnculo, pelarlas y cortarlas en cuartos en sentido longitudinal. Eliminar los sacos de semillas de su interior y cortar la pulpa en trocitos.

♦ Colocarlas en la batidora con el ajo, el aceite, el yogur, el zumo de lima, sal y pimienta. Batir a alta velocidad hasta obtener un puré espeso y homogéneo. Traspasar la mezcla al cuenco de servir y, con una espátula, amontonarla en el centro, dándole la forma de un cono aplastado.

♦ Adornar la cima con un manojito de perejil y una aceituna negra. Si se prepara con antelación, proteger con película transparente y guardar en la nevera. Servir a temperatura ambiental, con acompañamiento de pan árabe o de pitta griega calientes para mojar en el puré.

ENSALADA DE BERENJENAS A LA GRIEGA

MELITZANOSALÁTA
Entremés

Ingredientes

1 kg de berenjenas

1 cebolla mediana

2 guindillas verdes
dulces

1 guindilla verde
picante (opcional)

1 limón

medio diente de ajo

5 cucharadas de
yogur
azúcar

4 cucharadas de
aceite virgen extra

sal y pimienta

Para adornar
aceitunas negras

rajas de tomate

Para acompañar
pan árabe o griego

♦ Calentar el horno a 200 °C. Cortar el extremo de las berenjenas, mondarlas y cortarlas longitudinalmente por la mitad. Forrar una placa de horno con una hoja de aluminio y colocar encima las berenjenas con el lado cortado hacia arriba, una al lado de otra. Cocer en la parte central del horno durante 30 minutos. Picar muy finos la cebolla y las guindillas, tras haber eliminado las semillas y haberlas troceado. Freír las a fuego lento en dos cucharadas de aceite durante unos diez minutos, removiendo a menudo para evitar que tomen color.

♦ Cuando las berenjenas estén asadas, sacarlas y dejarlas enfriar un poco. Eliminar los sacos de semillas de su interior, trocearlas y batirlas a alta velocidad con 4 cucharadas de zumo de limón, dos de aceite, el ajo, el yogur, media cucharadita de sal y una pizca de azúcar hasta obtener un puré espeso y homogéneo. Traspasar a la bandeja de servir, añadir la cebolla y las guindillas, rectificar de sal y pimienta.

♦ Dejar en el frigorífico unos 30 minutos y adornar con las aceitunas y las rajas de tomate. Servir como salsa con pan árabe o griego calientes.

PIMIENTOS CON ANCHOAS

- Entremés* ♦ Calentar el horno a 180 °C. Lavar los pimientos y cortarlos en 4 en sentido longitudinal. Limpiarlos por dentro. Colocar en el interior de cada trozo un filetito fino de anchoa, 1 o 2 cucharadas de *panure* y unos trocitos de tomate. Salpimentar los filetitos y regar con un hilillo de aceite. Disponer los trozos de pimiento en una bandeja de horno untada de aceite, echar uno o dos cucharones de agua hirviendo y cocer en el horno durante 35 o 40 minutos. Los pimientos deberán quedar blandos; nada más sacarlos del horno, enrollarlos sobre sí mismos y dejar que se enfrien un poco antes de servirlos con otras verduras calientes cocidas al horno.

Ingredientes

4 pimientos grandes
amarillos o rojos
16 filetitos de anchoa
panure (véase p. 100)
10 tomates de pera
troceados
aceite de oliva virgen
extra
sal y pimienta
Para acompañar
verduras calientes

AGUACATE CON TOMATE Y POMELO EN CITRONETTE

- Entremés* ♦ Pelar el pomelo entero, cortarlo en 4, subdividirlo en gajos y eliminar las pieles y las semillas. Cortar la pulpa en daditos y recogerlos en un cuenco. Pelar y cortar el tomate y reducir la pulpa a daditos. Mezclarlos con el pomelo.
- Ingredientes**
2 aguacates
1 pomelo rosa
1 tomate grande
1 dl de salsa
citronette
(véase p. 43)
- Para adornar*
hojitas de menta o
albahaca
- ♦ Cortar los aguacates por la mitad en sentido longitudinal y eliminar los huesos. Colocarlos en platitos individuales, llenarlos con los daditos de pomelo y regar con la salsa. Adornar con hojitas de menta o albahaca.

GUACAMOLE

Entremés

Ingredientes

2 aguacates maduros

1 tomate grande
maduro

1 guindilla verde
fresca picante

2 cucharadas de
cilantro picado

1 lima

guindilla en polvo

1 cebolleta picada

1 cucharada de aceite
de oliva virgen extra

sal y pimienta

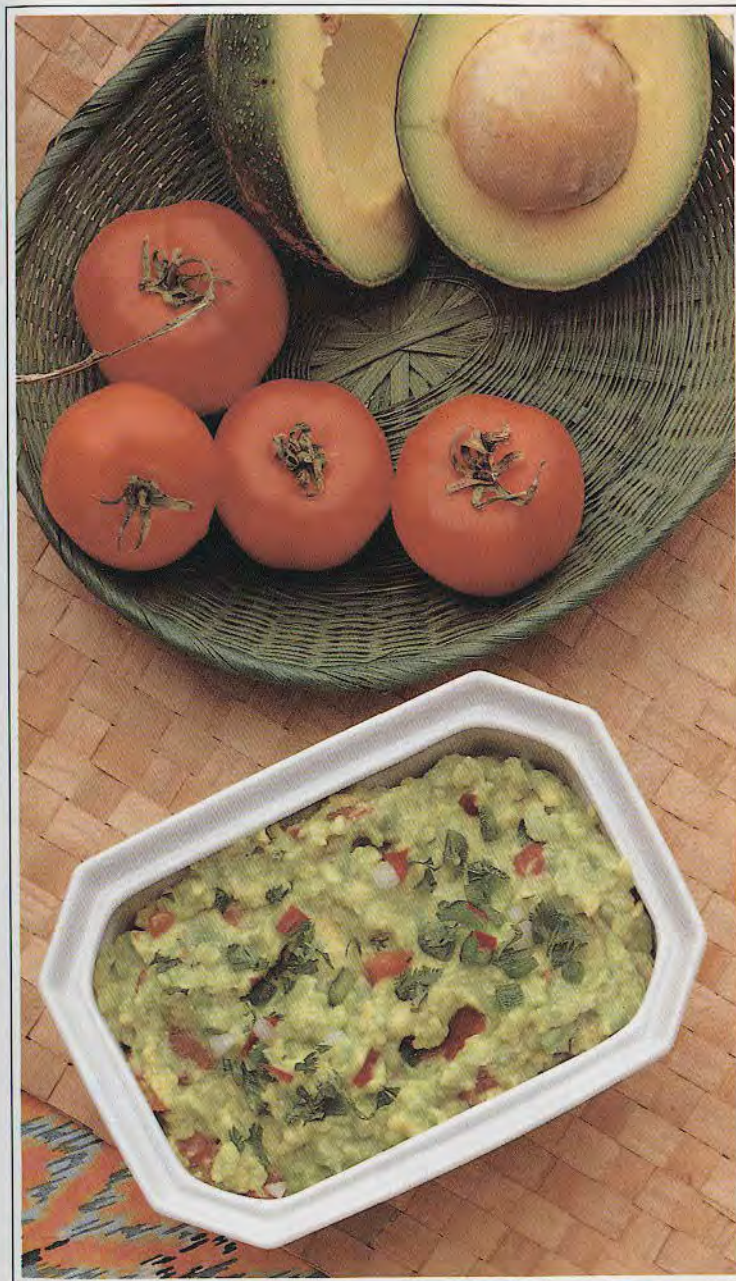
Para acompañar
trocitos de tortilla
de maíz

♦ Pelar los aguacates, eliminar huesos y trocear la pulpa. Recogerla en un cuenco y aplastarla cuidadosamente con un tenedor.

♦ Pelar el tomate, cortarlo y trocearlo. Picar la guindilla verde y el cilantro.

♦ Sazonar los aguacates con una cucharada de aceite, el zumo de la lima, sal, pimienta y una pizca de guindilla en polvo. Incorporar la cebolleta picada, el cilantro, la guindilla picada y el tomate.

♦ Servir como salsa de mojar los trocitos de tortilla de maíz con cócteles tropicales.



TOMATES EMPANADOS AL GRATÉN

Entremés

Ingredientes

8 tomates medianos
maduros

Para la panure

1 cebolla grande
picada

4 cucharadas
colmadas de pan
rallado fresco

4 cucharadas
colmadas de
parmesano rallado

1 cucharada de
cebollino picado

aceite de oliva

sal y pimienta

Para acompañar

pimientos con
anchoas, minipizzas
de berenjenas, hinojos
al curry y otras
verduras rellenas

♦ Calentar el horno a 200 °C. Preparar ante todo la *panure*: freír la cebolla en 5 cucharadas de aceite durante 10 minutos y, cuando empiece a tomar color, añadir el pan rallado. Amalgamar, mezclando a fuego lento durante unos segundos y retirar del fuego.

♦ Dejar enfriar e incorporar el parmesano, el perejil, y el cebollino. Salpimentar.

♦ Lavar los tomates y cortar horizontalmente los extremos hasta unos 3/4. Eliminar con un vaciador las semillas y parte de la pulpa. Salarlos por dentro y rellenarlos abundantemente con la *panure*, de modo que se forme una pequeña cúpula.

♦ Alinearlos en una bandeja de horno untada de aceite, gratinarlos en el horno durante unos 10 minutos y servirlos ligeramente calientes o templados con pimientos y anchoas, minipizzas de berenjena, hinojos al curry u otras verduras rellenas.

CALABACINES A LA SCAPECE

Entremés

Ingredientes

8 calabacines
consistentes

1 manojito de hojas
de menta

4 dientes de ajo

aceite de oliva ligero

vinagre muy fino

sal

♦ Cortar los extremos de los calabacines, lavarlos y secarlos. Cortarlos diagonalmente en laminillas de 0,5 cm escasos de grosor. Extender las láminas sobre un paño limpio en una sola capa y tamponarlas con papel de cocina para secarlas al máximo.

♦ Calentar abundante aceite en una freidora grande y freír los calabacines en poca cantidad a la vez a calor moderado (180 °C) hasta que se doren un poco y queden crujientes. Escurrir sobre papel de cocina.

♦ Lavar y secar las hojas de menta y picar el ajo no muy fino.

♦ Poner una capa de calabacines en una bandeja grande de horno, salarlos ligeramente y echarles por encima un poco de ajo picado. Rociarlos generosamente con vinagre y espolvorear las hojas de menta. Colocar otra capa de calabacines y repetir la operación hasta que se agoten los ingredientes. Proteger con película transparente adhesiva y guardar unas cuantas horas en el frigorífico, a ser posible durante toda la noche.

CREMA DE CALABAZA CON GALLETITAS DE ALMENDRAS AMARGAS

Primer plato

Ingredientes

500 g de pulpa de
calabaza (peso neto)

6,5 dl de caldo

40 g de mantequilla

4 escalonias grandes
picadas

3 dl de nata

10 galletitas de
almendras amargas

azúcar

sal y pimienta blanca

- ♦ Calentar el caldo y pelar la calabaza. Pesar 500 g de calabaza limpia y cortarla en daditos. Derretir 25 g de mantequilla en una cacerola grande y freír las escalonias durante 5 minutos sin dejar de remover; añadir la calabaza y freírla a fuego lento durante 5 minutos más. Incorporar el caldo caliente y llevar a ebullición. Tapar, bajar la llama y hervir durante 20 minutos hasta que la calabaza se ablande.
- ♦ Retirar del fuego y batir con la batidora hasta obtener una crema homogénea. Incorporar la nata, una pizca de azúcar, una pizca de sal y un poco de pimienta blanca y colocar de nuevo sobre el fuego. Llevar nuevamente a ebullición y apagar. Rectificar de sal y añadir 15 g de mantequilla.
- ♦ Desmenuzar las galletitas de almendras amargas en trocitos no demasiado pequeños. Verter la crema en platos hondos individuales, echarle por encima las galletitas desmenuzadas y servir en seguida.



CREMA DE ESPÁRRAGOS A LA MILANESA

Primer plato

Ingredientes

900 g de espárragos
finos

1 l de caldo de pollo

5 dl de leche

35 g de mantequilla

40 g de harina

2 yemas de huevo

1,5 dl de nata

5 cucharadas de
parmesano rallado

sal y pimienta blanca

Para acompañar

picatostes fritos
en mantequilla

parmesano rallado

- ♦ Calentar la leche y el caldo por separado. Conservar de los espárragos tan sólo la parte verde y tierna. Lavarlos, escurrirlos y cortarlos en trocitos de aproximadamente un dedo.
- ♦ Derretir 35 g de mantequilla a fuego lento en una olla grande, preferiblemente de barro, y tostar la harina durante 1 minuto, removiendo con una cuchara de madera para que no tome color. Retirar la olla del fuego y echarle dentro la leche hirviendo, batiendo con una espátula para que no se formen grumos. Añadir el caldo poco a poco y amalgamarlo.
- ♦ Volver a colocar la olla en el fuego y, cuando alcance la ebullición, incorporar las puntas de espárrago. Mezclar, cubrir y cocer a fuego lento durante 40 minutos. Retirar del fuego y batir con una batidora hasta obtener una crema homogénea.
- ♦ Colocar las yemas de huevo en un cuenco y amalgamarlas con la nata. Mezclando sin interrupción, verter el contenido del cuenco en la crema y remover. Añadir 5 cucharadas de parmesano rallado, rectificar de sal, pimientar y servir con los picatostes y con más parmesano aparte.



SOPA DE AGUACATE

*Primer plato***Ingredientes***3 aguacates maduros**2 dl de nata**1 l de caldo de pollo**2 o 3 cucharadas de
jerez seco**sal y pimienta blanca**Para acompañar**tortillas mejicanas*

- ♦ Calentar el caldo. Cortar los aguacates por la mitad en sentido longitudinal, eliminar los huesos y pelarlos. Trocear la pulpa de dos aguacates y medio; el restante medio aguacate se cortará en láminas finas longitudinales.

- ♦ Batir a alta velocidad los trozos de aguacate con un cucharón de caldo caliente durante unos pocos segundos hasta reducirlos a pasta; incorporar la nata y batir 30 segundos más para amalgamarla.

- ♦ Cuando el caldo empiece a hervir, añadir la crema de aguacate poco a poco, batiendo con una espátula hasta que quede perfectamente amalgamada y calentada. No debe hervir. Retirar en seguida del fuego, añadir el jerez, rectificar de sal y pimienta. Servirla caliente con tortillitas calientes y crujientes y adornada con las laminas de aguacate previamente reservadas.

MENESTRA PRIMAVERA

*Primer plato***Ingredientes***3 alcachofas**150 g de hierbas
variadas**150 g de escarola**1 cebolla mediana**1 loncha de bacon
ahumado de 0,5 cm
de grosor**1 dl de vino tinto**600 g de habas
desgranadas**300 g de guisantes
desgranados**4 cucharadas de
aceite virgen extra**sal y pimienta en
grano**Para acompañar**picatostes*

- ♦ Receta para 6 personas. Pelar las verduras: de las alcachofas conservar tan sólo el corazón tierno y cortarlas en trozos más bien finos; cortar las hierbas y la escarola en *chiffonnade* (véase p. 12), picar la cebolla muy fina y cortar el bacon en daditos.

- ♦ En una cacerola grande, preferiblemente de barro, calentar 2 cucharadas de aceite y sofreír suavemente la cebolla y el bacon durante unos minutos y, cuando empiecen a adquirir color, apagarlos con el vino. Dejar evaporar, incorporar las habas y las alcachofas y añadir 1,5 dl de agua, 2 cucharaditas de sal y 5 granos de pimienta. Llevar a ebullición, bajar la llama, tapar y dejar cocer a fuego lento durante 45 minutos. Añadir los guisantes las hierbas y la escarola y dejar cocer otros 15 o 20 minutos. Rectificar de sal y servir no muy caliente, sazonando en el último momento con un hilillo de aceite y una pizca de pimienta molida; acompañar con picatostes.

GAZPACHO

Primer plato

Ingredientes

*1 kg de tomates
grandes maduros*

*1 manojo grande de
albahaca*

1 diente de ajo

*3 o 4 cucharadas de
vinagre blanco*

*3 cucharadas de
aceite de oliva virgen
extra*

1 guindilla

*3 cucharadas de miga
de pan rallada*

Para acompañar

1 pepino mediano

*5 rebanadas de pan
de molde*

2 dientes de ajo

*2 cucharadas de
aceite de oliva*

sal

◆ Sumergir los tomates en agua hirviendo durante 10 segundos, escurrirlos, pelarlos y pasarlos por el pasaverduras para eliminar las semillas. Lavar y secar las hojas de albahaca.

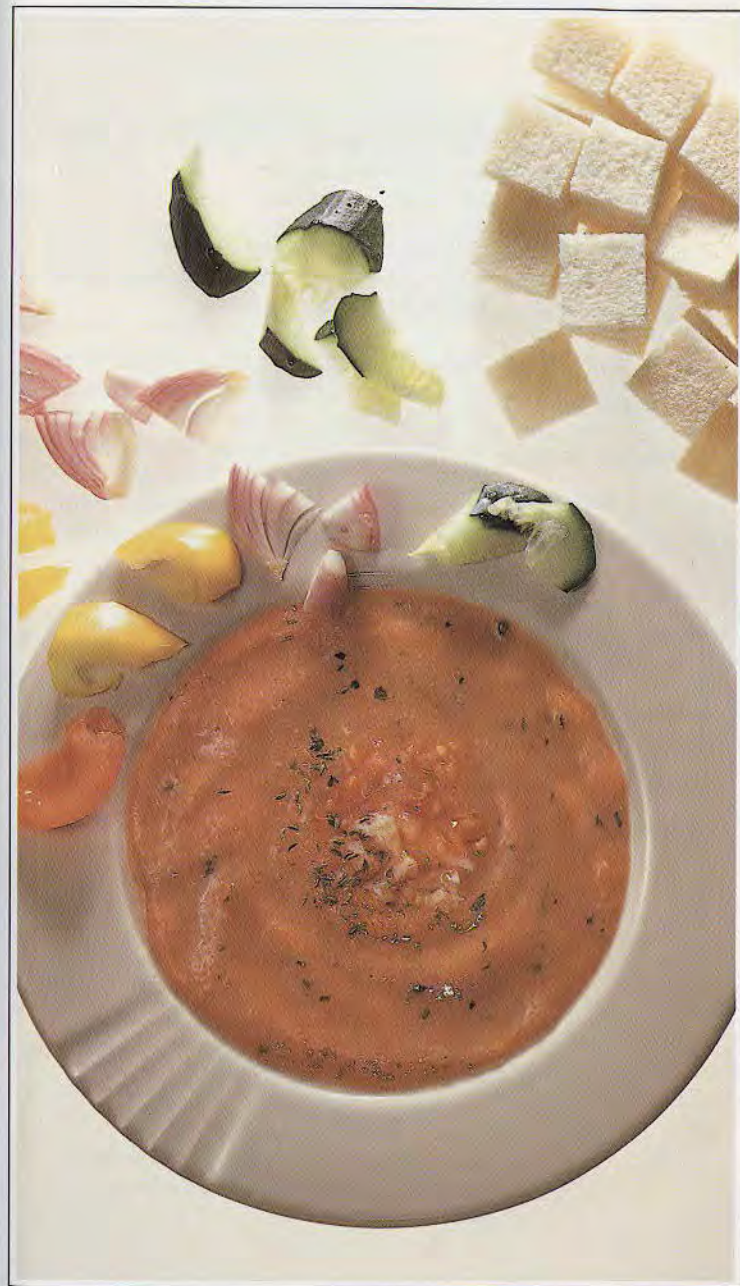
◆ Batir los tomates con la albahaca, un diente pequeño de ajo, la sal, el vinagre, 3 cucharadas de aceite, la guindilla y la miga de pan rallada hasta obtener una crema homogénea. Rectificar de sal, traspasar a la sopera, tapar y dejar en el frigorífico entre 2 y 6 horas.

◆ Poco antes de servir, pelar y lavar el pepino, secarlo y cortarlo en cuartos en sentido longitudinal. Eliminar las semillas y la pulpa, cortarlo en daditos pequeños y dejarlo en el frigorífico.

◆ Recortar los bordes de las rebanadas de pan de molde y cortar la miga en daditos.

◆ Calentar 2 cucharadas de aceite en una sartén antiadherente con 2 dientes de ajo y saltear los daditos de pan de molde a fuego moderado, usando la correspondiente paleta hasta que se doren y queden crujientes. Salarlos ligeramente y reservarlos. Antes de servir el gazpacho en platos hondos helados, rectificar nuevamente de sal, pues el frío atenúa el sabor.

◆ Acompañar con el pepino y los picatostes, que deberán añadirse en el último momento.



PENNE A LA «AÚMM AÚMM»

Primer plato

Ingredientes

350 g de berenjenas
(peso neto)

400 g de tomates

2 dientes de ajo

1 guindilla

150 g de mozzarella

350 g de penne

1 manojo grande de
albahaca

1 cucharada de aceite
de oliva extra virgen

aceite de oliva fino

sal y pimienta negra

♦ Se trata de una especialidad de la isla de Capri. Poner al fuego abundante agua salada para cocer la pasta.

♦ Majar los dientes de ajo y sofreírlos en una buena cucharada de aceite de oliva extra virgen en una cacerola hasta que tomen ligeramente color. Añadir la guindilla desmenuzada, mezclar e incorporar los tomates troceados y un par de hojas de albahaca. Salpimentar ligeramente.

♦ Cocer la salsa a fuego moderado con la cacerola destapada durante 15 o 20 minutos, removiendo de vez en cuando. La salsa no deberá quedar acuosa.

♦ Entre tanto, preparar las berenjenas. Pelarlas y cortarlas en tajadas longitudinales de medio dedo de grosor y cortarlas ulteriormente en pequeños rectángulos de aproximadamente 2 x 3 cm.

♦ Freírlas en abundante aceite de oliva fino y a calor moderado (180 °C) hasta que tomen color por ambos lados, dejarlas escurrir sobre papel de cocina y salarlas ligeramente.

♦ Cortar la mozzarella en daditos y desmenuzar la albahaca con los dedos, conservando algunas hojas enteras para adornar.

♦ Cocer las *penne* muy *al dente*, escurrirlas y saltearlas con la salsa durante unos segundos en una sartén grande o un wok. Incorporar las berenjenas y la mozzarella y saltearlo todo a fuego moderado durante unos cuantos segundos más hasta que la mozzarella se funda y las berenjenas se mezclen bien.

♦ Retirar del fuego, espolvorear con la albahaca desmenuzada, adornar con algunas hojas de albahaca enteras, molerle encima un poco de pimienta y servir en seguida.

PIMIENTOS RELLENOS A LA TURCA

ZEYTINYAGLI BIBER
DOLMASI
Primer plato

Ingredientes
5 pimientos
medianos (1 k)

500 g de cebollas

1 cucharada y media
de perejil picado

1 cucharada y media
de eneldo picado

200 g de arroz

2 cucharadas de
piñones

1 cucharada rasa de
canela en polvo

3 cucharaditas de
menta seca

1 limón

5 cucharadas de
aceite de oliva

sal y pimienta

- ♦ Calentar el horno a 180 °C. Lavar los pimientos, cortar el extremo inferior a unos dos dedos del pedúnculo y reservarlo. Vaciarlos cuidadosamente por la parte inferior, lavarlos y eliminar todas las semillas y filamentos fibrosos. Dejarlos invertidos sobre una tabla de madera para que se escurran.
- ♦ Picar las cebollas muy finamente y, aparte, picar el perejil con el eneldo.
- ♦ Lavar el arroz bajo el grifo de agua fría hasta que ésta salga limpia y escurrirlo.
- ♦ Calentar una cucharada de aceite en una cacerola grande y de bordes bajos y tostar brevemente los piñones a fuego moderado hasta que queden crujientes. Sacarlos con una espumadera y reservarlos.
- ♦ Añadir otras 4 cucharadas de aceite a la cacerola, calentarlo y sofreír la cebolla a fuego muy lento, removiendo a menudo durante unos diez minutos hasta que se ablande y empiece a tomar un poco de color.
- ♦ Incorporar el arroz y los piñones, amalgamar y tostar durante 1 minuto sin dejar de remover. Añadir 2 dl de agua hirviendo y 1 cucharadita y media de sal y amalgamar.
- ♦ Seguir removiendo unos minutos hasta que el agua se evapore casi por

completo; la mezcla deberá quedar blanda.

- ♦ Retirar del fuego y enfriar; añadir a continuación la canela, la menta, el perejil, el eneldo, 2 cucharadas de zumo de limón y una generosa pizca de pimienta molida. Rectificar de sal y rellenar los pimientos con la mezcla; tapar con el extremo inferior.
- ♦ Untar de aceite una cacerola de bordes bajos resistentes al calor y lo bastante pequeña como para contener los pimientos verticales el uno al lado del otro, y verter lateralmente 2,5 dl de agua hirviendo.
- ♦ Cocer en el horno sin tapadera durante 30 minutos, sacar los pimientos, regarlos con el líquido de cocción, tapar y cocer en el horno 15 minutos más. Servir templados o fríos.

ESPAGUETIS «SCIUÈ SCIUÈ»

Primer plato

Ingredientes

320 g de espaguetis

4 tomates grandes
maduros

4 dientes de ajo
majados

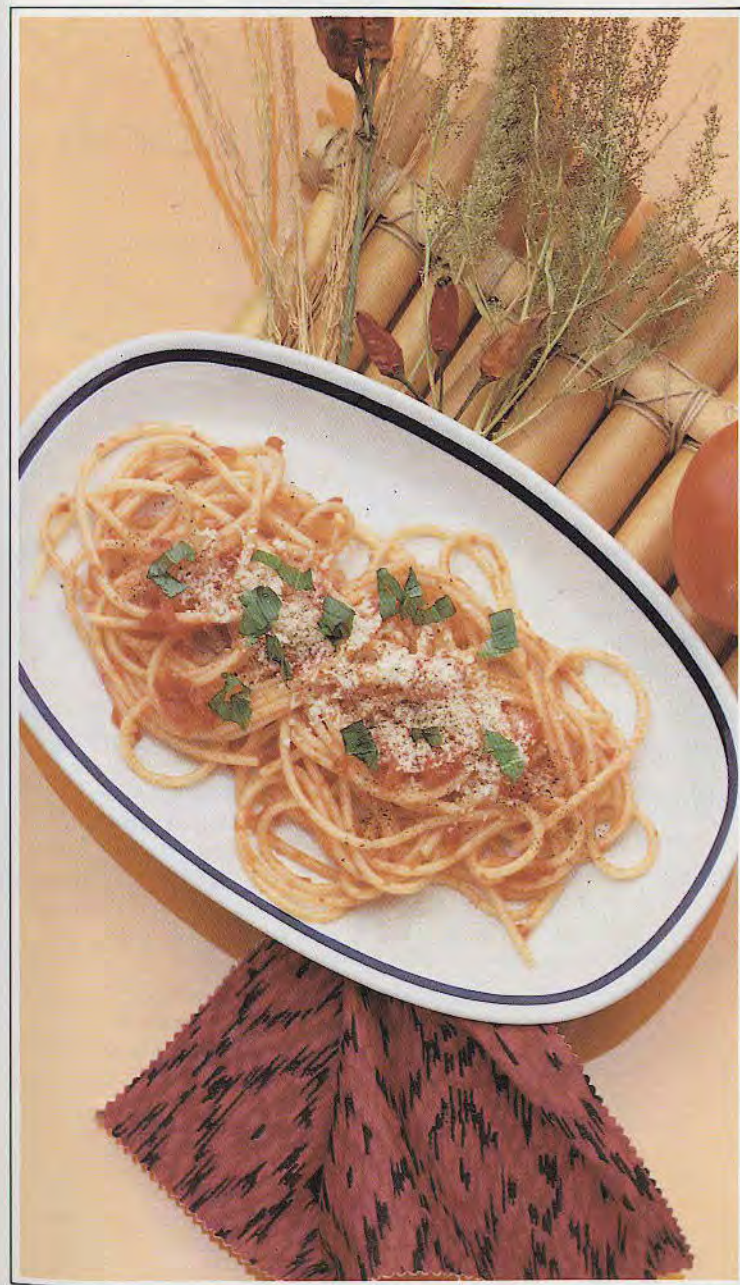
1 guindilla

1 manojo grande de
albahaca perfumada

3 cucharadas de
aceite de oliva virgen
extra

parmesano rallado
sal y pimienta negra

- ♦ Se trata de una especialidad de la isla de Capri. Calentar abundante agua salada para cocer los espaguetis.
- ♦ Sumergir en agua hirviendo y pelar los tomates. Cortarlos en 4, eliminar las semillas y trocearlos no demasiado finos.
- ♦ Calentar 3 cucharadas escasas de aceite de oliva extra virgen en una sartén grande y saltear el ajo hasta que se dore. Picar la guindilla, incorporarla y añadir el tomate con un poco de sal y un par de hojas de albahaca. Cocer a fuego vivo durante minutos sin tapar, removiendo de vez en cuando, y retirar del fuego.
- ♦ Cocer los espaguetis muy *al dente*, escurrirlos y saltearlos 1 minuto junto con el tomate. Apagar el fuego, añadir el parmesano, una pizca de pimienta negra molida en el último momento y un buen puñado de albahaca troceada con los dedos. Amalgamar y servir en seguida.



ARROZ CON ALCACHOFAS

Primer plato ♦ Calentar el caldo y pelar las alcachofas, conservando tan sólo el corazón tierno.

Ingredientes
4 alcachofas

1,2 l de buen caldo
desgrasado

1 cebolla pequeña

350 g de arroz

0,7 dl de vermut seco

60 g de mantequilla

1 cucharada de aceite
de oliva

un buen puñado de
parmesano rallado

ajo picado (opcional)

sal y pimienta

♦ Picar la cebolla muy fina y sofreírla en 30 g de mantequilla y 1 cucharada de aceite de oliva en una cacerola grande y de bordes bajos. Añadir las alcachofas y sofreírlas a fuego lento durante 5 minutos sin dejar de remover; incorporar el arroz, subir la llama y tostarlo a fuego moderado durante uno o dos minutos y apagarlo con el vermut; mezclar hasta que se evapore por completo.

♦ Alargar con un par de cucharones de caldo hirviendo, amalgamar y cocer durante 14 minutos a fuego moderado añadiendo más caldo a medida que se evapore y removiendo de vez en cuando. El arroz deberá quedar un poco caldoso y *al dente*.

♦ Retirar del fuego y mezclar con 30 g de mantequilla y un buen puñado de parmesano. Rectificar de sal, pimienta y servir en seguida.

♦ Opcional: añadir una pizca de ajo picado en el último momento.

ENSALADA DE PALMITOS Y GAMBAS

Plato único ♦ Cocer las gambas al vapor durante 2 minutos y dejarlas enfriar. Escurrir los palmitos y cortarlos en rodajas.

Ingredientes

400 g de palmitos en
conserva

2 aguacates

12 tomates pequeños

300 g de gambas
congeladas peladas

*Para la salsa al
curry*

2 cucharaditas de
curry en polvo

media cucharadita de
guindilla en polvo

3 cucharadas de
zumo de lima

5 cucharadas de
aceite de semillas

1 dl de nata

2 cucharadas de
cilantro picado

sal y pimienta

Para adornar
hojas de cilantro

♦ Cortar los aguacates en sentido longitudinal, eliminar el hueso y pelarlos. Subdividirlos en laminas longitudinales y cortar estas últimas por la mitad.

♦ Lavar y secar los tomates.

♦ Poner las verduras en los platos individuales por sectores separados y en abanico: los tomates y el palmito en el centro y el aguacate al lado. Agrupar en el fondo las gambas.

♦ Preparar la salsa: disolver dos cucharaditas de curry en polvo y media cucharadita de guindilla también en polvo en tres cucharadas de zumo de lima, media cucharada de sal y un poco de pimienta; añadir poco a poco 5 cucharadas de aceite de semillas, batiendo con una espátula, e incorporar la nata.

♦ Agregar 2 cucharadas de cilantro picado y rectificar de sal. Regar las gambas con la salsa; adornar con un manojito de cilantro y servir con el resto de salsa aparte para añadirla al gusto.

BROTES DE SOJA CON CARNE DE CERDO Y ARROZ AL VAPOR

MOMYASHI TO

GYUNIKU

Segundo plato

Ingredientes

140 de arroz

400 g de brotes
de soja

4 cebolletas verdes

1 laminita de
jengibre de un dedo
de altura

150 g de carne de
cerdo en lonchitas

4 cucharadas de
aceite de semillas

1 diente de ajo

1 guindilla roja
sal

Para la salsa
3 cucharadas de
vermut blanco dulce

2 cucharadas de salsa
de soja

4 cucharadas de
caldo de carne

- ♦ Receta para cuatro personas, o para dos personas como plato único.

♦ Preparar ante todo el arroz al vapor. Medirlo por volumen (2,5 dl) en lugar que por el peso. Lavarlo con agua fría hasta que ésta salga limpia. Dejarlo en remojo 20 minutos y escurrirlo. Ponerlo en una olla pequeña de triple fondo con igual cantidad de agua, tapar herméticamente y cocer a fuego muy lento durante 18 a 20 minutos hasta que el líquido se absorba por completo.

- ♦ Dejar en reposo tapado 10 minutos antes de servir. Se conserva caliente unos 30 minutos. No hay que salarlo ni sazónarlo.

♦ Pelar las cebolletas conservando el corazón y toda la parte verde. Cortarlas en 4 en sentido longitudinal y después en segmentos de 4 cm. Pelar la laminita de jengibre y picarla muy fina. Cortar la carne muy fina.

- ♦ Preparar la salsa, amalgamando todos los ingredientes en un cuenco; desleír el almidón en una cucharada de agua fría.

♦ Preparar la tortilla batiendo brevemente los huevos con una pizca de sal y azúcar y cociéndola a fuego lento en una sartén grande de teflón untada en aceite; deberá

1 cucharada de
concentrado de
tomate

media cucharadita de
azúcar

un cuarto de cubito
desleído

una pizca de
pimienta molida

media cucharadita de
almidón

Para la tortilla de
guarnición
2 huevos

1 cucharada de aceite
de semillas

azúcar

sal

quedar delgada y no tomar color por ningún lado. Extenderla sobre una tabla de madera, dejarla enfriar y cortarla después en juliana (véase p. 12).

- ♦ Calentar 2 cucharadas de aceite en la sartén de teflón y saltear rápidamente la carne durante minuto y medio, removiéndola con la correspondiente paleta para que no se pegue. Añadir la salsa, bajar la llama y cocer medio minuto, removiendo para que se mezcle y espese. Retirar del fuego y reservar.

♦ Calentar 2 cucharadas de aceite en un wok grande, echar el diente de ajo majado, las cebolletas, el jengibre y la guindilla. Saltearlos a fuego vivo durante medio minuto, removiendo con la paleta. Incorporar los brotes de soja con 1 cucharadita de sal y saltear durante dos minutos sin dejar de remover con la paleta. Añadir la carne a la salsa, bajar ligeramente la llama y amalgamarlo todo durante medio minuto más.

- ♦ Probar los brotes de soja; deberán quedar *al dente*. Rectificar de sal, repartir por encima la tortilla cortada en tiritas y servir con el arroz al vapor.

ESPÁRRAGOS BLANCOS CON SALSA DE HUEVO

Segundo plato ♦ Poner los huevos en una olla pequeña y

Ingredientes

1,2 kg de espárragos
blancos

Para la salsa
de huevo
4 huevos

1 cucharada de
vinagre

6 cucharadas de
aceite de oliva fino

pili-pili (véase p. 26)
opcional

sal y pimienta

cubrirlos con tres dedos de agua fría; mantenerlos sobre la llama baja y, cuando el agua alcance la ebullición, tapar, apagar el fuego y dejar en reposo 30 minutos. Pasarlos después bajo el grifo de agua fría y dejarlos enfriar por completo antes de quitarles la cáscara.

♦ Entre tanto, pelar los espárragos, lavarlos y recogerlos en 4 manojos. Atarlos con un hilo para cocerlos durante 12 o 14 minutos en la olla correspondiente o bien al vapor.

♦ Mientras se cuecen los espárragos, quitar la cáscara de los huevos y picarlos muy finos. Colocarlos en un cuenco e incorporar 1 cucharada de vinagre y 6 de aceite, sal y pimienta. Acidular ulteriormente si se desea; quien guste del sabor picante podrá amalgamar una cucharadita de pili-pili previamente disuelto en un poco de aceite.

♦ Servir los espárragos calientes en platos individuales, regando las puntas con un poco de salsa; servir la salsa restante aparte.

FLAN DE ESPÁRRAGOS EN SALSA MUSELINA

Segundo plato ♦ Calentar el horno a 180 °C. Picar en trozos más bien grandes las puntas de

Ingredientes

120 g de puntas de
espárragos

1 escalonia picada

1 cucharada de caldo

4 huevos

1,5 dl de leche

40 g de parmesano
rallado

15 g de mantequilla

nuez moscada

sal y pimienta

Para adornar

1 manojito de
albahaca

Para acompañar

salsa muselina (véase
p. 91)

Para adornar

1 manojito de
albahaca

espárragos. Freír la escalonia en la mantequilla durante 10 minutos, incorporar las puntas de espárragos, sofreírlas a fuego lento durante 5 minutos, regarlas con el caldo, tapar y estofar otros cinco minutos; reservar dos cucharadas y reducir el resto a puré en la batidora.

♦ Untar con mantequilla 4 moldes de 2 dl de capacidad y calentar un poco de agua para la cocción al baño maría en el horno. Batir en un cuenco 2 yemas con 2 huevos enteros, una pizca de sal de pimienta y de nuez moscada. Incorporar la nata, la leche, el puré, los trocitos de espárragos reservados y el parmesano. Rectificar de sal y pimienta y verter en los moldes. Colocar estos últimos en una bandeja de horno sumergida hasta la mitad en agua hirviendo.

♦ Cocer al horno durante 30 minutos y dejar en reposo unos minutos más. Para la hoja de un cuchillo alrededor de los flanes y vaciar los moldes en platos individuales.

♦ Servir con salsa muselina a un lado, y adornar con un manojito de albahaca.

GUISADO DE ALCACHOFAS

Segundo plato ♦ Pelar las alcachofas conservando tan sólo la parte tierna y, a medida que estén listas, sumergirlas en un cuenco de agua fría acidulada con el zumo de un limón. Una vez finalizada la operación, cortarlas en láminas y cocerlas *al dente* durante 10 minutos en agua con sal. Escurrirlas y pasarlas bajo el grifo de agua fría. Escurrirlas de nuevo con cuidado.

Ingredientes
12 alcachofas tiernas

5 huevos

1,5 dl de nata

limón y medio

1 cucharada de perejil picado

2 cucharadas de albahaca picada

1 cucharada de aceite

40 g de mantequilla

nuez moscada

sal y pimienta

Para acompañar
picatostes

- ♦ Batir los huevos en un cuenco con la nata y un poco de zumo de limón, sal, pimienta y nuez moscada.
- ♦ En una sartén grande antiadherente calentar 40 g de mantequilla y una cucharada de aceite, y sofreír las alcachofas a fuego moderado durante 2 o 3 minutos, removiendo hasta que tomen color; añadir los huevos batidos, amalgamar unos segundos y retirar en seguida del fuego: los huevos deberán formar una crema, no una tortilla. Espolvorear con la albahaca y el perejil.
- ♦ Servir inmediatamente en platos calientes, acompañando con picatostes.

TORTILLA DE VERDURAS AL HORNO

Segundo plato ♦ Calentar el horno a 100°C. Pelar las verduras. Cortar las alcachofas en cuartos y subdividirlas en laminillas. Cortar los calabacines muy finos y las setas en trozos de 0,5 cm de grosor.

Ingredientes
2 alcachofas

2 calabacines

60 g de setas (boletos)

1 manojo de remolachas

1 lechuga

1 pimienta

1 diente de ajo majado

6 huevos

100 g de requesón

4 cucharadas de parmesano rallado

3/4 de cucharada de mejorana picada

2 cucharadas de aceite de oliva fino

30 g de mantequilla

pan rallado

sal y pimienta

- ♦ Cortar las remolachas y la lechuga en *chiffonade* (véase p. 12) y el pimienta en tiras finas.
- ♦ En una cacerola grande antiadherente derretir 30 g de mantequilla y dos cucharadas de aceite y sofreír las alcachofas, los calabacines, las remolachas, la lechuga y el ajo durante unos diez minutos, removiendo de vez en cuando. Añadir el pimienta y las setas y sofreírlos unos minutos. Salpimentar ligeramente.
- ♦ En un cuenco grande batir brevemente los huevos con un poco de sal y pimienta y añadir el requesón, el parmesano y la mejorana. Rectificar de sal.
- ♦ Untar de mantequilla una bandeja grande de horno de forma redonda y bordes bajos y espolvorear con pan rallado.
- ♦ Mezclar las verduras sofritas con los huevos y verter la mezcla en la bandeja. Espolvorear la superficie con pan rallado y cocer al horno durante 20 minutos aproximadamente hasta que la tortilla espese. Servirla templada o fría.

PARMESANA DE BERENJENAS

Segundo plato

Ingredientes

1 kg de berenjenas

2 mozzarellas

*150 g de parmesano
rallado*

*1 manojo grande de
albahaca*

aceite de oliva fino

sal y pimienta

**Para la salsa de
tomate**

4 dientes de ajo

*2 cucharadas de
aceite de oliva*

1 guindilla

*800 g de tomates
pelados*

orégano

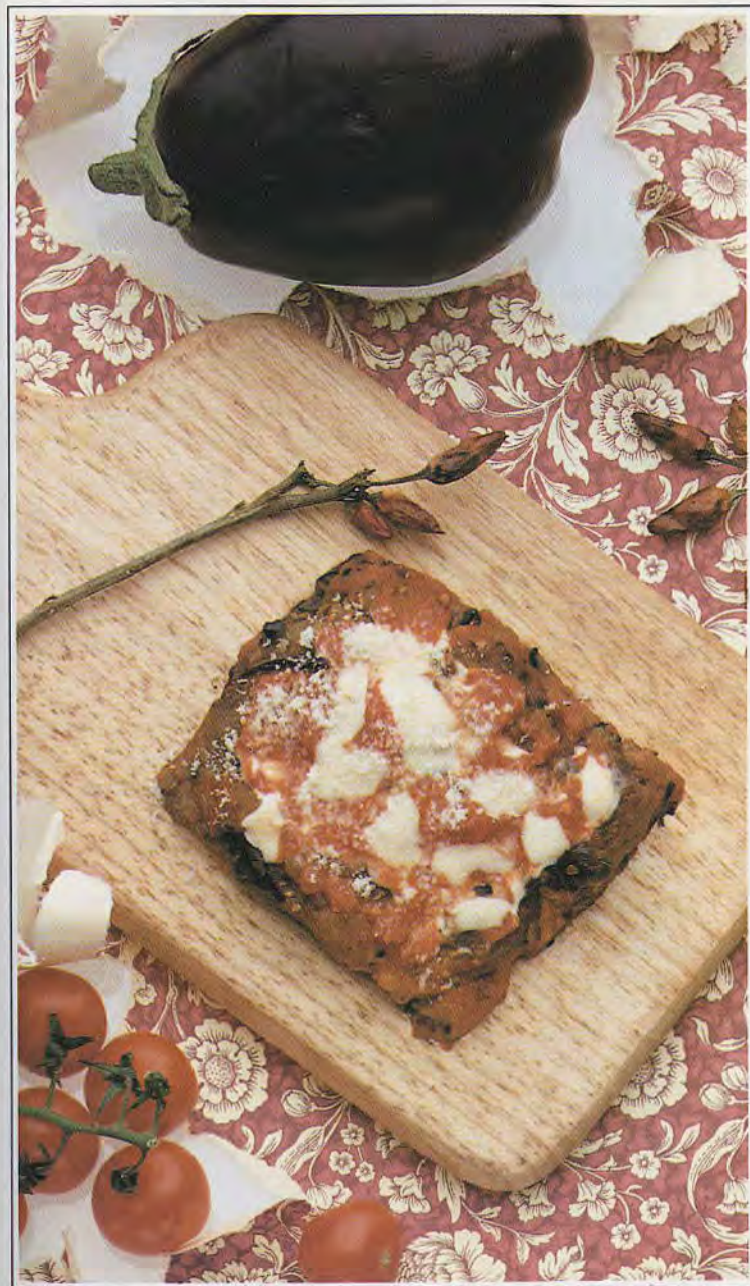
sal

♦ Receta para 6 personas. Preparar ante todo la salsa de tomate: dorar el ajo en dos cucharadas de aceite, picar la guindilla, amalgamar y añadir los tomates pelados sin semillas y picados en trozos más bien grandes. Salar, mezclar, tapar y cocer a fuego lento durante unos 20 minutos, removiendo de vez en cuando. Hacia el término de la cocción, añadir una buena pizca de orégano.

♦ Entre tanto, freír las berenjenas, pelarlas y cortarlas en sentido longitudinal con un grosor de 0,5 cm. Freírlas en poca cantidad a la vez en abundante aceite a calor moderado (180°C) hasta que se doren por ambos lados sin que lleguen a quedar crujientes. Sacarlas en seguida y ponerlas a escurrir sobre papel de cocina en una sola capa. Salarlas ligeramente. Cortar la mozzarella en lonchitas finas.

♦ Calentar el horno a 200°C. Untar con aceite una bandeja de horno, colocar en ella una capa de berenjenas, regar con un poco de salsa, espolvorear generosamente con queso parmesano, repartir por encima las hojas de albahaca desmenuzadas y las lonchitas de mozzarella. Salar ligeramente y pimientar. Repetir la operación hasta que se agoten los ingredientes.

♦ Cocer en el horno durante 15-20 minutos, encendiendo el grill hacia el término de la cocción. Servir caliente.



CHULETITAS DE BERENJENA CON BATIDO DE TOMATE

Segundo plato

Ingredientes

1 berenjena grande

2 huevos

pan rallado

aceite de oliva fino

sal y pimienta

Para el batido

2 tomates maduros

1 pizca de orégano

4 hojas de albahaca

1 diente de ajo

*aceite de oliva extra
virgen*

sal y pimienta

Para adornar

hojas de albahaca

- ♦ Preparar ante todo el batido de tomate. Sumergir los tomates durante 10 segundos en agua hirviente, cortarlos en láminas y trocearlos no muy finos. Recogerlos en un cuenco y sazonarlos con sal, pimienta, orégano, albahaca troceada con los dedos, un diente de ajo majado y un hilillo de aceite. Mezclar y reservar.

- ♦ Pelar la berenjena y cortarla longitudinalmente en tajadas gruesas. Batir ligeramente los huevos con un poco de sal y pimienta, pasar las tajadas de berenjena por los huevos batidos y rebozarlas.

- ♦ Calentar abundante aceite en una sartén y, cuando esté caliente, freír las berenjenas rebozadas, aproximadamente durante 1 minuto por cada lado, dándoles la vuelta con la paleta.

- ♦ Colocarlas en una bandeja de servir cubierta con papel de cocina una al lado de otra sin superponerlas. Servirlas templadas y adornadas con hojitas de albahaca. El batido de tomate se servirá aparte para añadirlo en el último momento.

PASTEL DE BERENJENAS

Segundo plato

Ingredientes

1 kg de berenjenas

150 g de requesón

*150 g de queso
provola ahumado*

*5 cucharadas de
parmesano rallado*

*3 cucharadas de pan
rallado*

*1 diente pequeño de
ajo rallado*

orégano

albahaca

4 huevos

nuez moscada

aceite de oliva

sal y pimienta

- ♦ Calentar el horno a 200°C. Lavar las berenjenas y colocarlas en la parrilla central del horno. Cocerlas durante 30 minutos, dándoles la vuelta a media cocción. Bajar la temperatura a 180°C, sacarlas del horno y dejarlas enfriar un poco. Eliminar el pedúnculo y pelarlas. Cortarlas longitudinalmente por la mitad y después en cuartos, y eliminar las semillas. Reducir la pulpa a trocitos y recogerla en un cuenco grande. Aplastarla con un tenedor hasta obtener una pasta y amalgamar con el requesón, el queso provola desmenuzado en trozos más bien grandes, el parmesano, el pan rallado, el ajo, el orégano y algunas hojas de albahaca troceadas.

- ♦ Batir los huevos unos segundos con una cucharadita de sal, pimienta recién molida y un poco de nuez moscada. Incorporarlo cuidadosamente a la mezcla.

- ♦ Untar de aceite una bandeja de horno de 24 cm de diámetro y 4 cm de altura. Verter la pasta, nivelar la superficie con la hoja de un cuchillo y espolvorearla con un poco de pan rallado. Cocer en el horno durante 35 o 40 minutos.

CAPONATA

Segundo plato

Ingredientes

2 berenjenas
medianas (700 g
aproximadamente)

1 penca grande
de apio verde

1 cebolla grande picada

6 aceitunas negras
deshuesadas

6 aceitunas verdes
deshuesadas

2 cucharadas colmadas
de alcázaras

2 tomates grandes
maduros

1 dl de aceite
de oliva

orégano

2 cucharadas
de vinagre

1 cucharadita
de azúcar

2 dientes de ajo

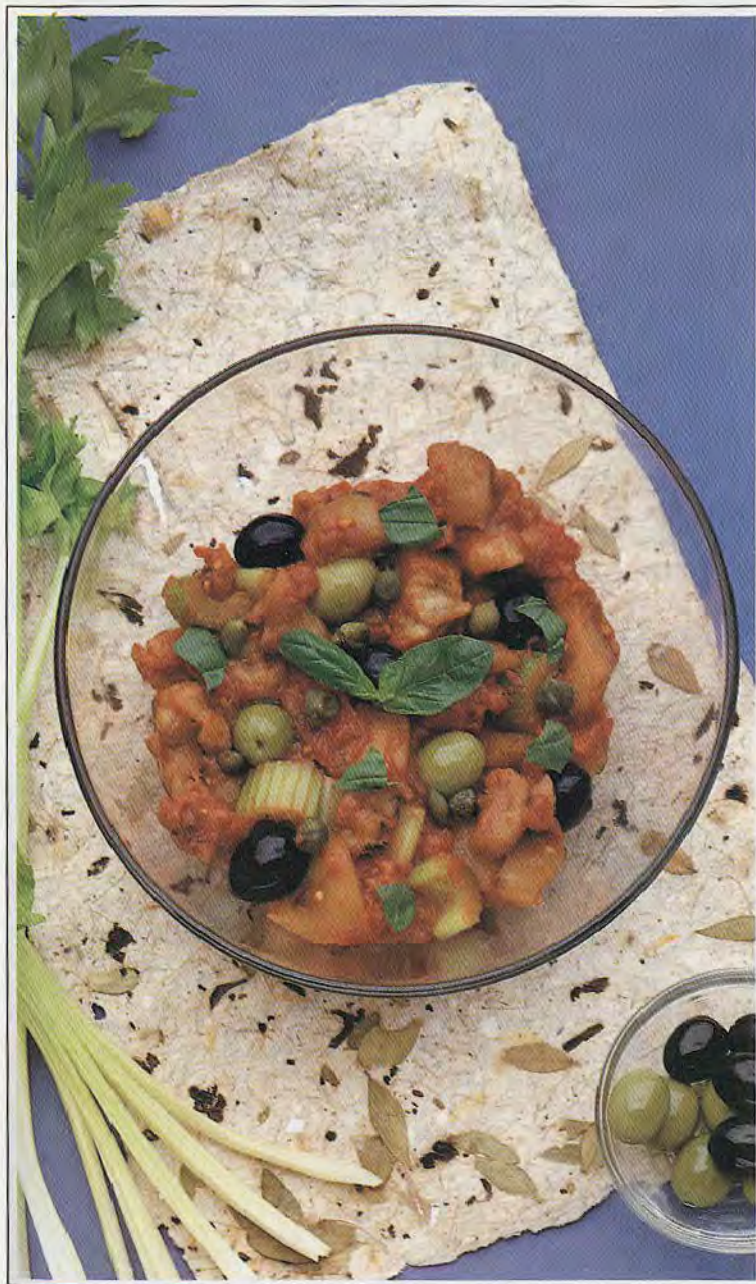
1 manojo de albahaca
sal y pimienta

Para acompañar
mozzarella
pan de pueblo

◆ Pelar las berenjenas, cortarlas en trozos rectangulares, colocarlas en un cuenco, espolvorearlas con sal, mezclar cuidadosamente y dejarlas escurrir durante aproximadamente 1 hora. Pelar el apio y trocearlo. Sofreír la cebolla en 2 cucharadas de aceite durante unos diez minutos, incorporar el apio, las aceitunas y las alcázaras y freír a fuego lento un par de minutos. Añadir los tomates troceados no muy finos, un poco de sal, una pizca de pimienta molida, otra pizca de orégano, dos cucharadas de vinagre y una cucharadita de azúcar. Tapar y estofar durante 15 minutos.

◆ Escurrir las berenjenas y apretarlas con un paño para eliminar el líquido. Calentar una sartén grande antiadherente y, cuando esté muy caliente, saltear en ella las berenjenas en seco para que se forme una fina costra que impida la absorción de una cantidad excesiva de aceite. Trasladar las berenjenas a un cuenco, calentar en la sartén tres cucharadas de aceite y saltear las berenjenas con dos dientes de ajo majados durante unos 3 minutos. Salpimentar, añadir 1 dl de agua, tapar y estofar durante unos 8 minutos.

◆ Mezclar con la salsa de tomate, cocer a fuego lento con la cacerola destapada durante 1 minuto más y retirar del fuego. Espolvorear con hojas de albahaca troceadas con los dedos y servir con mozzarella y pan de pueblo caliente.



BUÑUELOS DE CALABACINES

MÜCVER
Segundo plato

Ingredientes

1 kg de calabacines
1 cebolla mediana
4 yemas de huevo
200 g de harina tamizada
200 g de queso fresco desmenuzado
2 cucharadas de eneldo picado
2 cucharadas de perejil picado
aceite de oliva
nuez moscada
sal y pimienta
Para adornar
manojitos de perejil o de eneldo
Para el cacik
2 pepinos tiernos medianos
1 diente grande de ajo picado
5 dl de yogur natural
2 cucharadas de eneldo picado
unas aceitunas negras
aceite de oliva extra virgen
sal

- ♦ Preparar el *cacik*. Lavar los pepinos, eliminar los extremos y pelarlos. Rallarlos en un cuenco grande y añadir el ajo, media cucharadita de sal, el eneldo y el yogur. Regar con un poco de aceite, adornar con unas cuantas aceitunas negras.
- ♦ Eliminar los extremos de los calabacines, pelarlos con el pelapatatas y rallarlos junto con la cebolla en un cuenco grande. Incorporar la harina, el queso fresco y las yemas ligeramente batidos con un poco de sal, pimienta y nuez moscada. Añadir el eneldo y el perejil, rectificar de sal y pimienta y remover cuidadosamente la pasta.
- ♦ Calentar abundante aceite en un wok o una freidora y, cuando esté caliente, verter la pasta a cucharadas en una cierta distancia una de otra. Dorar los buñuelos a fuego moderado durante unos minutos, dándoles la vuelta; sacarlos con una espumadera y ponerlos a escurrir sobre papel de cocina.

- ♦ Servirlos muy calientes, adornados con manojitos de perejil de eneldo y acompañados de *cacik*.

PURÉ DE CALABACINES

Guarnición

Ingredientes

1 kg de calabacines tiernos
4 dl de caldo
1 diente de ajo
4 yemas de huevo
4 cucharadas de parmesano rallado
varias hojas de albahaca
nuez moscada
40 g de mantequilla
sal y pimienta blanca

Para adornar
manojitos de albahaca

Para acompañar
pasteles de verduras

- ♦ Pelar los calabacines, lavarlos y cortarlos en rodajas gruesas. Ponerlos en una cacerola con el caldo y 1 diente de ajo. Tapar y estofar a fuego lento durante unos 20 minutos hasta que los calabacines estén cocidos *al dente*. Escurrir el exceso de líquido (reservar para otras preparaciones), eliminar el ajo, añadir algunas hojas de albahaca troceadas con los dedos y reducir los calabacines a puré, utilizando una batidora.
- ♦ Batir en un cuenco las yemas de huevo con el parmesano, un poco de sal, pimienta blanca y nuez moscada. Calentar el puré de calabacines, derretir en él 40 g de mantequilla y, batiendo con la espátula, incorporar poco a poco las yemas de huevo con el queso. Remover a fuego lento unos segundos.
- ♦ Servir el puré caliente, adornado con manojitos de albahaca, como acompañamiento de pasteles de verduras cocidos en molde.

ALCACHOFAS AL ESTILO JUDÍO

Guarnición ♦ Poner a calentar abundante agua salada acidulada con el zumo de limón.

Ingredientes

- 4 alcachofas grandes* ♦ Cortar el tallo de las alcachofas a tres dedos de la base y pelarlo con un cuchillo; eliminar sólo las hojas coriáceas externas, de manera que queden las alcachofas enteras. Quitar la parte lanosa interior y enjuagarlas bien bajo el grifo de agua fría. Colocarlas boca abajo sobre una tabla de madera y, ejerciendo presión mediante movimientos rotatorios, aplastarlas para que se abran las hojas.
- 1 limón* ♦ Sumergirlas durante unos 5 minutos en agua hirviendo salada, escurrirlas y volver a colocarlas sobre la tabla de madera con el fondo hacia arriba para que se enfríen y se sequen por completo.
- ♦ Calentar en una sartén aproximadamente tres dedos de aceite a calor moderado (180°C), colocar las alcachofas boca abajo y freírlas durante unos minutos hasta que las hojas externas adquieran color y resulten agradablemente crujientes. Sacar las alcachofas y ponerlas a escurrir boca abajo sobre papel de cocina. Servirlas calientes.

aceite de oliva fino
sal

FONDOS DE ALCACHOFA AL ESTILO VÉNETO

Guarnición ♦ Tener a punto un bol grande lleno de agua fría acidulada con el zumo de limón para sumergir en ella las alcachofas a medida que estén listas, para evitar que se ennegrezcan en contacto con el aire.

Ingredientes

12 alcachofas grandes

1 limón

2 dl de caldo

*4 cucharadas de
aceite*

2 dientes de ajo

*2 cucharadas de
perejil picado*

sal y pimienta

- ♦ Pelar las alcachofas, cortando los tallos (que podrán usarse en otra preparación) y las hojas hasta casi el extremo de la base. Eliminar la parte fibrosa interna, todas las partes coriáceas y los filamentos de la base.

En una sartén grande que pueda contenerlas en una sola capa (en caso contrario, utilizar dos sartenes) disponer los corazones de alcachofas escurridos el uno al lado del otro. Regar con el caldo y 4 cucharadas de aceite. Añadir el ajo majado y espolvorear con el perejil. Salar ligeramente y pimientar.

- ♦ Tapar y cocer a fuego muy lento durante unos veinte minutos hasta que los fondos estén tiernos; añadir un par de cucharadas de caldo hacia el final en caso necesario. Servirlos calientes, regados con su propio jugo.

TOMATES A LA ROMANA

Guarnición

- ♦ Calentar el horno a 180°C. Lavar los tomates y cortarlos horizontalmente por la mitad.

Ingredientes

2 kg de tomates
grandes muy
maduros

- ♦ Untar de aceite dos bandejas grandes de horno y alinear en ellas los medios tomates unos al lado de otros. Salpimentarlos y aliñarlos con un hilillo de aceite.

2 manojos de menta
fresca

- ♦ Trocear las hojas de menta con los dedos y espolvorearlas sobre los tomates. Verter 1 o 2 vasos de agua caliente sobre el fondo de cada bandeja, cubriendo los tomates hasta 1/4 de su altura, y cocer en el horno durante unos 50 minutos. Servirlos templados.

aceite de oliva virgen
extra

sal y pimienta

PIMIENTOS AGRIOS

Guarnición

- ♦ Limpiar los pimientos y cortarlos en tiritas más bien finas.

Ingredientes

1 kg de pimientos

4 dientes de ajo

1 guindilla

1 dl de vinagre

3 cucharadas
colmadas de pan
rallado

2 cucharadas rasas de
alcaparras encurtidas

orégano

4 cucharadas de
aceite de oliva extra
virgen

sal

- ♦ En un wok o una sartén muy grande calentar 4 cucharadas de aceite de oliva y saltear unos minutos el ajo, la guindilla y los pimientos, removiendo con la paleta. Bajar la llama, regar con un poco de vinagre y espolvorear con una parte del pan rallado. Salar y, sin dejar de remover, incorporar poco a poco el resto del vinagre y del pan rallado. Añadir las alcaparras.
- ♦ Tapar y estofar a fuego lento durante unos 15 minutos, añadiendo agua en caso necesario. Rectificar de sal, añadir una pizca de orégano, amalgamar y retirar del fuego.
- ♦ Servirlos templados. Son también excelentes para rellenar emparedados.

PISTO MANCHEGO

Segundo plato ♦ Pelar y quitar las pepitas de los tomates; hacer un puré con su pulpa.

Ingredientes

3 pimientos verdes grandes ♦ En una cacerola amplia y baja calentar 6 cucharadas soperas de aceite, agregar los pimientos y la cebolla cortados en trozos y el calabacín cortado a dados. Remover, salpimentar, tapar y bajar la llama al mínimo. Estofar durante 25 minutos.

3 calabacines medianos

3 cebollas medianas

10 tomates maduros

orégano

2 hojas de albahaca

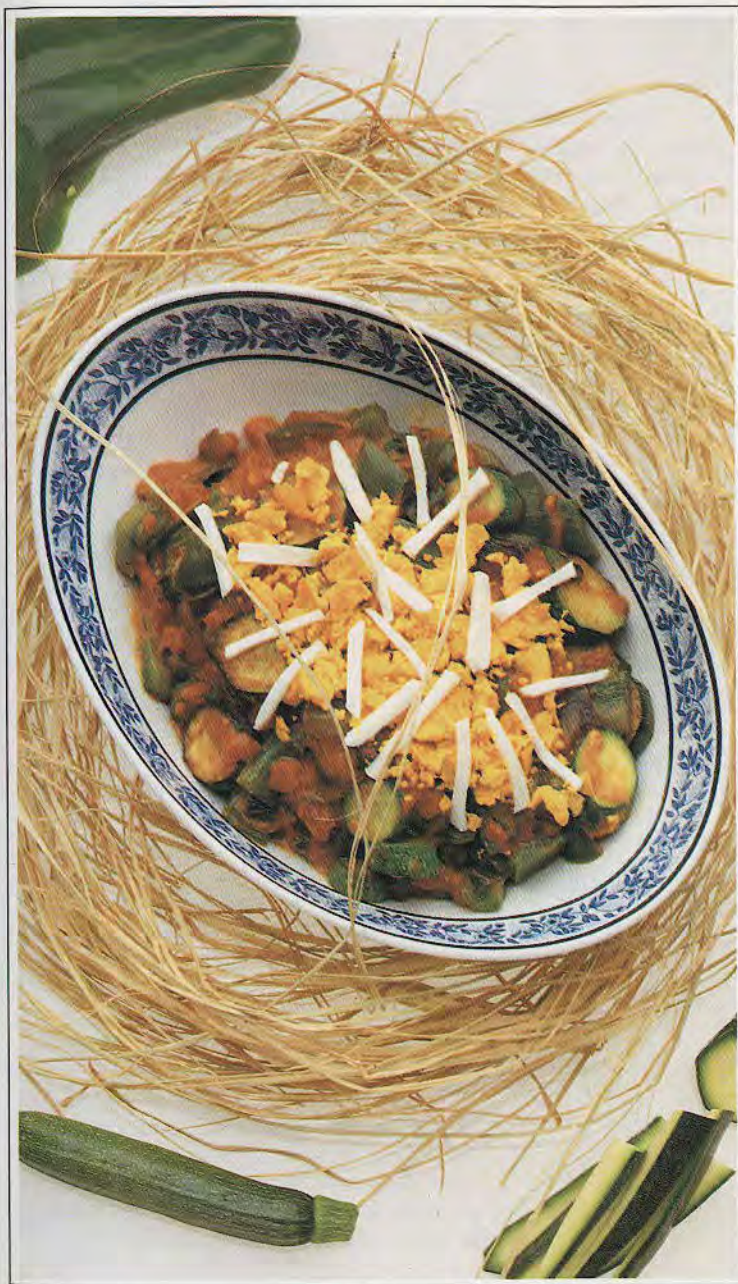
6 huevos

aceite de oliva

sal y pimienta

♦ En un cazo, poner el tomate, con un poco de sal, una cucharada soperas rasa, de aceite, una pizca de orégano y albahaca; llevar a ebullición a fuego medio y remover de vez en cuando. Dejar hervir entre 10 y 12 minutos sin dejar de remover hasta obtener una salsa muy espesa. Después, añadir su contenido al de la cacerola; cocer con ésta destapada a fuego lento y removiendo.

♦ Batir 4 huevos salpimentados, mezclar con el pisto a fuego muy bajo hasta que cuajen los huevos, pero no demasiado. Retirar del fuego. Hacer 2 huevos duros, cortar por la mitad y separar la yema de la clara. Cortar en juliana (véase p. 12) la clara y rayar o desmenuzar la yema. Adornar y servir con arroz al vapor.



PASTEL DE CALABAZA CON GALLETAS DE ALMENDRAS AMARGAS

Postre ♦ Cortar la pulpa de la calabaza en dados, ponerla en la olla a presión con 2 dl de agua y una pizca de sal gruesa, y cocerla durante 20 minutos.

Ingredientes

500 g de pulpa de calabaza (peso neto)

5 dl de leche

150 g de pan al aceite

3 huevos

50 g de azúcar

100 g de pasas

100 g de piñones

9 galletitas dobles de almendras amargas

mantequilla blanda

harina

sal marina gruesa

♦ Entre tanto calentar el horno a 180°C y preparar los demás ingredientes.

♦ Llevar la leche a ebullición en una olla pequeña, retirar del fuego y poner a remojar en ella las rebanadas de pan durante 10 minutos. Sacarlas con una espumadera sin escurrirlas y eliminar la leche sobrante. Aplastar el pan con un tenedor hasta conseguir una pasta blanda.

♦ Cuando la calabaza esté cocida, aplastarla con un tenedor e incorporarla con cuidado al pan.

♦ Batir ligeramente los huevos con el azúcar e incorporarlos a la pasta junto con las pasas reblandecidas en agua, los piñones y las galletitas de almendras amargas desmenuzadas, guardando la mitad de ellas para adornar el centro de la tarta.

♦ Untar de mantequilla una bandeja de horno redonda de 24 cm de diámetro y 4 cm de altura, espolvorearla con un poco de harina y verter la pasta; nivelar la superficie con una espátula.

- ♦ Cocer en el horno 30 minutos; 10 minutos antes de que finalice la cocción, sacar un momento la bandeja, colocar media galletita de almendras amargas en el centro como adorno y volver a poner en seguida en el horno.
- ♦ Dejar enfriar 15 minutos antes de sacarla del molde, y servirla templada.
- ♦ Resulta exquisita también con el té de la tarde.
- ♦ Si no se consume en su totalidad, la tarta se presta muy bien a ser congelada. Envolver los trozos que hayan quedado en papel de aluminio antes de colocarlos en el congelador y, en el momento necesario, bastará colocar los envoltorios en el horno caliente durante unos minutos para que la tarta parezca recién hecha.

HELADO DE AGUACATE

Postre ♦ Poner en una cacerola la glucosa y el azúcar con 1 litro de agua. Llevar a ebullición removiendo a menudo, retirar del fuego y dejar enfriar por completo.

Ingredientes
1,1 kg de pulpa de
aguacate (peso neto)

0,5 dl de glucosa

750 g de azúcar

2 limas

Para adornar
racimos de grosellas o
fresas silvestres

♦ Cuando el jarabe esté frío, pelar los aguacates, eliminar los huesos, pesar 1,1 kg de pulpa y batirla con el zumo de lima y un cucharón de jarabe. Añadir el jarabe restante, verter en seguida la mezcla en la sorbetera y trabajarla durante 15 minutos. Pasarla después a los recipientes correspondientes y dejarla por lo menos 2 horas en el congelador.

♦ Sacarla 10 minutos antes de servir; formar bolitas con el utensilio correspondiente y adornar con racimos de grosellas o fresas silvestres con sus hojas.

♦ Es muy importante pelar y batir los aguacates a toda velocidad y amalgamar la pulpa con el jarabe antes de que, en contacto con el aire, se oxide y se oscurezca, alterando desagradablemente su color.

DULCE DE CALABAZA
A LA TURCA

Postre ♦ Limpiar la calabaza, pelarla y cortar la pulpa en tajaditas rectangulares de unos 3 cm de altura y unos 8 cm de longitud. Disponerlas en una cacerola grande de barro, rociarlas de azúcar y cubrirlas de agua. Dejar en reposo 24 horas.

Ingredientes
1 kg de calabaza

160 g de azúcar

8 cucharadas de
nueces picadas

♦ Poner después la cacerola a fuego moderado, llevar a ebullición, bajar la llama y hervir a fuego lento durante 35 minutos, removiendo de vez en cuando hasta que la calabaza esté cremosa.

♦ Dejar enfriar a temperatura ambiente, colocar en copas individuales, espolvorear con nueces picadas y servir.

CALABAZA EN ALMÍBAR

- Postre* ♦ Pelar la calabaza y quitar las pepitas y filamentos del interior. Una vez pelada, la calabaza deberá pesar 500 g. Cortar la pulpa en lonchas medianitas y después en forma de dado. Poner los dados en un cazo, cubrir con agua fría y dejarla reposar veinticuatro horas; concluido este tiempo, escurrir.

Ingredientes
 500 g de pulpa de calabaza (peso neto)
 500 g de azúcar
 1 limón

- ♦ En una cacerola, disolver 500 g de azúcar en 5 dl de agua removiendo con cuidado y a fuego bajo. Luego, dejar cocer hasta que el termómetro de jarabes señale 80 °C, o bien hasta que se encuentre el punto en que si se deja caer una gota en una taza de agua fría se forme una burbuja. Agregar la calabaza cortada a dados junto con el zumo y la corteza de limón; remover hasta que se mezcle bien. Tapar y dejar cocer lentamente una media hora.
- ♦ Dejar reposar durante una semana a temperatura ambiente; después, escurrir sobre un tamiz o paño. Secar finalmente al horno, a temperatura tibia, o sirviéndose del secador de cabello.
- ♦ Cuando la calabaza esté seca, depositarla en un recipiente de vidrio.
- ♦ Servir después de cenar y acompañarla con licores.

BULBOS, RAÍCES Y LEGUMBRES





Cebolla amarilla o dorada



Cebolla blanca



Ajo



Cebolla roja



Cebolleta



Cebollitas tiernas



Rábano



Chalote

Puerro



Aguaturma



Cebollino



Escorzonera o salsifí negro



Salsifí negro



Achicoria de raíz amarga



Ajotrilos



Nabiza



Rábano silvestre



Nabo francés o navette



Daikon o rábano chino



Zanahoria



Apio nabo

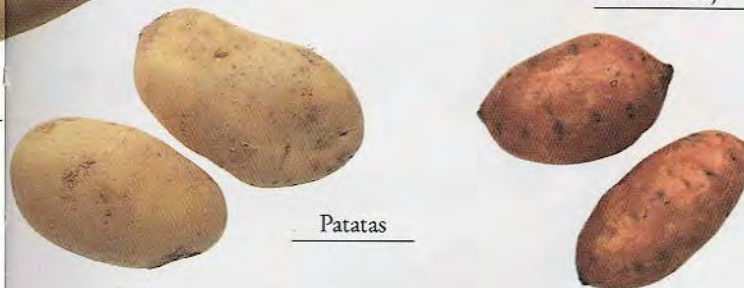
Patatas rojas



Patatas nuevas



Batata roja



Patatas



Yuca



Remolacha



Chirivía



Guisante



Tirabeque, bisalto o guisante capuchino



Habichuelas amarillas



Guisante fino



Haba



Judía fina



Judía pinta



Judía larga



Judía pocha





Judías blancas redondas



Judías largas



Judías pintas



Judías negras



Judía de careta



Frijoles rojos mexicanos



Guisantes descortezados



Lenteja amarilla



Judías urd descortezadas



Judía pocha



Lenteja roja del Nilo



Lenteja común



Habas azuki rojas



Garbanzos



Lenteja parda india



Arroz silvestre

AJOTRINOS AGRIOS

Entremés

Ingredientes

500 g de ajotrininos

aceite de oliva virgen
extra

vinagre

sal y pimienta

Para acompañartortillas de verduras,
entremeses, fiambres

- ◆ Pelar los ajotrininos eliminando las primeras hojas y practicar una incisión en forma de cruz de 3 mm de profundidad en la base. Lavarlos y dejarlos en remojo en agua fría mientras se calienta agua salada en dos cacerolas grandes.

- ◆ Cuando hierva el agua, echar los ajotrininos en una de las cacerolas y hervirlos a fuego vivo durante 10 minutos; bajar el fuego de la otra cacerola al mínimo para que el agua siga hirviendo muy despacio.

- ◆ Escurrir los ajotrininos y echarlos en la segunda cacerola. Tapar y dejar hervir a fuego lento unos 10 minutos más hasta que estén tiernos. Escurrirlos y colocarlos en el cuenco de servir.

- ◆ Sazonar con un poco de vinagre, sal y pimienta recién molida. Dejarlos en reposo 10 minutos, regar con un poco de aceite y servirlos calientes o templados con fiambres, tortillas de verduras u otros entremeses.

CRUDITÉS A LA ORIENTAL
CON SALSA DE SÉSAMO

Entremés

Ingredientes

6 zanahorias tiernas

4 tallos de apio verde
o blanco

4 calabacines tiernos

4 cebolletas tiernas

**Para la salsa de
sésamo**1 taza de semillas de
sésamo claro (2,5 dl)6 cucharadas de
caldo4 cucharadas de
vinagre blancocucharada y media
de azúcar2 cucharadas de
mirin o de vermut
blanco dulce4 cucharadas escasas
de salsa de soja1 buena pizca de
ajinomoto o
glutamato (opcional)

sal

- ◆ Preparar en primer lugar la salsa. Tostar durante un par de minutos las semillas de sésamo en una sartén grande antiadherente a fuego moderado, removiendo sin interrupción con la correspondiente paleta de teflón para que no se quemen. Cuando empiecen a saltar, retirarlas del fuego. Pasarlas por la picadora y reducirlas a una pasta cremosa.

- ◆ Colocar la pasta en un cuenco e incorporar el caldo, el vinagre, el vino, la salsa de soja, media cucharadita rasa de sal, el azúcar y, si se desea, el ajinomoto. Rectificar de sal y añadir algunas gotas de vinagre al gusto. Servir a temperatura ambiente.

- ◆ Pelar las verduras, cortarlas longitudinalmente y subdividir las en 2 o 3 partes para obtener unos bastoncitos de unos 10 cm de longitud. Colocarlas preferiblemente en una bandeja de servir con varios compartimentos separados, alterándolos y disponiendo en el centro el cuenco de la salsa para mojarlas.

- ◆ Si se preparan las verduras con cierta antelación, mantenerlas sumergidas en agua acidulada con zumo de limón y añadir algunos cubitos de hielo para que se conserven frescas y crujientes hasta el momento de servir.

ENSALADA DE APIO NABO

Entremés ♦ Pelar el apio nabo, lavarlo, secarlo y cortarlo en trocitos muy finos. Después, superponiendo las laminas unas encima de otras en grupitos, cortarlas en juliana (véase p. 12).

Ingredientes
800 g de apio nabo
medio limón

unos 3 dl de mayonesa (véase p. 156) ♦ Colocar el apio en una fuente de servir, salpimentar y regar con el zumo de limón.

sal y pimienta ♦ Incorporar la mayonesa y posteriormente la nata montada. Rectificar de sal y pimienta y servir como acompañamiento de fiambres.

*Para acompañar
fiambres*



ENSALADA RUSA DE ZANAHORIAS Y MANZANAS VERDES

- Entremés* ♦ Pelar las zanahorias y las manzanas y rallarlas no muy finas. Amalgamarlas en un cuenco grande con una pizca de sal y el zumo de un limón.

Ingredientes

6 zanahorias
3 manzanas verdes
el zumo de 1 limón
sal
Para la sala
mayonesa
1 huevo
el zumo de medio
limón
2 dl de aceite de
oliva
media cucharadita de
mostaza de Dijon
salsa Worcestershire
sal y pimienta

Para adornar
2 cucharadas de nata
ácida o smetana
(véase p. 160)
perifollo

- ♦ Preparar la mayonesa: colocar en la batidora el huevo, la mostaza, el zumo de medio limón, unas gotas de salsa Worcestershire y un poco de sal y pimienta. Batiendo a alta velocidad, añadir un hilillo de aceite hasta que la mayonesa esté lista en cuestión de un minuto.
- ♦ Rectificar de sal, pimienta y limón y amalgamarla con la ensalada; poner en el frigorífico y servir fresca, pero no helada, en cuencos individuales; adornar en el centro con un poquito de nata ácida y algunas hojitas de perifollo.

ZANAHORIAS RALLADAS CON SALSA HINDÚ

- Entremés* ♦ Poner las pasas en remojo en agua caliente durante 30 minutos y escurrirlas. Entre tanto, pelar las zanahorias y rallarlas en la picadora.

Ingredientes

10 zanahorias
medianas
2 cucharadas de pasas
claras
2 cucharadas de
zumo de lima o de
limón
4 cucharadas de
aceite de semillas
2 cucharadas de
semillas de mostaza
negra
sal

- ♦ Disolver media cucharadita de sal en dos cucharadas de zumo de lima y sazonar las zanahorias con esta mezcla; remover en un cuenco grande de servir.
- ♦ Calentar 4 cucharadas de aceite de oliva de semillas y, cuando esté muy caliente, echarle las semillas de mostaza. Freírlas unos segundos, retirar del fuego y verterlas sobre las zanahorias. Mezclar y servir.

ENSALADA DE PATATAS

Entremés ♦ Pelar las patatas, trocearlas y colocarlas en una cacerola con dos vasos de agua y media cucharadita de sal.

Ingredientes

4 patatas grandes

2 cebolletas

3 dl de nata

2 cucharadas de
cebollino
desmenuzado

sal y pimienta negra
molida

♦ Tapar y cocer a fuego moderado durante 20 minutos hasta que el agua se absorba y las patatas estén bien cocidas.

Aplastarlas con un tenedor de manera que queden algunos trozos enteros y dejarlas enfriar.

♦ Colocarlas en el cuenco de servir, incorporar la nata, los corazones de las cebolletas cortadas en rodajas finas y una pizca de pimienta molida.

♦ Rectificar de sal, espolvorear la superficie con cebollino y servir a temperatura ambiente, sin refrigerarla, junto con los restantes entremeses.



BATATAS ROJAS CON NATA ÁCIDA

Entremés

Ingredientes

4 batatas rojas

1,5 dl de nata ácida

1 corazón de
cebollita picada

media guindilla
verde fresca picada

Para la nata ácida

1 dl de nata
montada

50 g de requesón

1 limón

1 cucharada de
cilantro picado

sal

Para acompañar

4 gajos de lima

♦ Calentar el horno a 200 °C. Cepillar bien las batatas bajo el grifo de agua fría para eliminar cualquier resto de tierra, secarlas y envolverlas individualmente con papel de aluminio. Ponerlas en el horno ya caliente y dejarlas 45 minutos.

♦ Entre tanto, preparar la nata ácida, batiendo en un cuenco la nata, el requesón y el zumo de limón, e incorporarle la cebollita, la guindilla y el cilantro. Rectificar de sal y pimienta.

♦ Guardarla en el frigorífico hasta el momento de servir las batatas calientes con su envoltura de aluminio, tras haber practicado una incisión profunda en el centro de cada una de ellas.

♦ Adornar con una cucharada de nata ácida y servir la restante aparte. Acompañar con rajas de lima para acidular al gusto.

ENSALADA MIXTA JAPONESA

Entremés

Ingredientes

medio daikon o
rábano japonés

2 zanahorias

2 cogollos de lechuga

2 tallos de apio verde

2 lonchas gruesas de
jamón cocido magro

Para la salsa

sambai zu

2 cucharadas de salsa
de soja

2 cucharadas de
vinagre dulce japonés
(sustituible por
vinagre blanco y
una cucharadita de
café de azúcar)

6 cucharadas de
aceite de semillas

sal y pimienta
molida

♦ Pelar las verduras, lavarlas y escurrirlas. Partir por la mitad las hojas de lechuga más grandes con las manos y, con un cortatrufas, cortar en laminillas muy finas de unos 3 cm las zanahorias, el daikon y el apio. Cortar el jamón a la juliana (véase p. 12). Amalgamar bien las verduras en un cuenco grande.

♦ Preparar la salsa: colocar en un cuenco dos pizcas de sal, pimienta, salsa de soja y eneldo; mezclarlo todo y, batiendo con una pequeña espátula, incorporar el aceite, poco a poco.

♦ Sazonar la ensalada con la salsa, mezclando con cuidado, y servirla en platos individuales, disponiendo en el centro tres manojitos de tiritas de jamón cruzados en X.

PAKORAS

Entremés

Ingredientes*Para la pasta de garbanzos*

250 g de harina de garbanzos

*media cucharadita de café de levadura en polvo**1 cucharadita de café de semillas de cilantro en polvo**1 cucharadita de té de cúrcuma en polvo*
sal*Para el chutney de coco*

2,5 dl de pulpa de coco fresco rallado

*medio diente de ajo**2 cucharadas de jengibre fresco picado**6 cucharadas de cilantro fresco picado**1 guindilla verde fresca picada**0,5 dl de yogur**1 cucharada escasa de zumo de lima*

♦ Preparar ante todo la pasta. Tamizar conjuntamente en un cuenco grande la harina de garbanzos, la levadura, la guindilla, el cilantro, la cúrcuma en polvo y una cucharadita de café rasa de sal. Remover con una cuchara de madera, añadiendo agua fría poco a poco hasta obtener una pasta más bien espesa. Rectificar de sal, tapar y dejar en reposo.

♦ Preparar el *chutney* de coco. Rallar la pulpa fresca de coco sin piel y batirla a alta velocidad con 0,5 dl de agua fría, el ajo, el jengibre, la guindilla y el cilantro hasta obtener una mezcla homogénea, añadiendo más agua si fuera necesario. Verter en el cuenco de servir e incorporar el yogur, el zumo de lima y un poco de sal.

♦ Calentar el aceite en una sartén antiadherente y sofreír las semillas de mostaza unos pocos segundos, removiendo con una paleta hasta que empiecen a saltar; retirarlas en seguida del fuego y mezclarlas con el coco. Rectificar de sal y guardar el frigorífico hasta el momento de servir.

♦ Amalgamar el *ketchup* con el pili-pili en el cuenco de servir y reservar.

♦ Para los buñuelos, limpiar las verduras, pelar la cebolla y la patata y lavar y escurrir las espinacas. Cortar la cebolla

*media cucharadita de semillas de mostaza negra**1 cucharada de aceite de semillas*
sal*Para el ketchup picante**2 dl de ketchup**de media a una cucharadita de pili-pili (véase p. 26)**Para los buñuelos*
*1 cebolla grande**1 batata**60 g de hojas de espinacas**1 berenjena mediana**12 okras o pimentitos verdes dulces**aceite de semillas*

en anillas y la berenjena y la patata en rodajas. Cortar los okras o pimentitos longitudinalmente por la mitad y eliminar las semillas.

♦ Calentar abundante aceite de semillas a 180 °C en un wok. Sumergir las verduras una a una en la pasta y echarlas en el aceite caliente. Freír pocas a la vez durante un par de minutos por ambos lados hasta que se hinchen, se doren y queden crujientes. Poner a escurrir sobre papel de cocina y conservar calientes mientras se fríen los restantes buñuelos.

♦ Servir en una fuente colocada en el centro de la mesa con los cuencos de *chutney* de coco y de *ketchup* en los cuales cada uno podrá mojar los buñuelos (*pakoras*) al gusto, antes de llevarlos a la boca.

PURÉ DE GARBANZOS AL ESTILO ÁRABE

Entremés

Ingredientes

450 g de garbanzos
8 o 10 cucharadas de tahine (crema de sésamo árabe que se vende en el comercio)
4 dientes de ajo picados
8 o 10 cucharadas de zumo de limón
pimentón picante

1 manojito de perejil
aceite de oliva virgen extra
sal

Para acompañar
pan árabe o griego caliente

- ♦ Lavar los garbanzos y ponerlos en remojo la víspera en agua fría durante 12 horas por lo menos. Escurrirlos, ponerlos en una cacerola grande de barro, cubrirlos con tres dedos de agua y llevar a ebullición. Bajar la llama al mínimo, tapar parcialmente y cocer a fuego lento durante unas 3 horas hasta que los garbanzos estén muy tiernos. Salar al término de la cocción. Escurrirlos, conservando el líquido de la cocción. Reservar algunos como guarnición; pasar los restantes por el pasapuré de malla fina y recoger el puré en un cuenco.
- ♦ Batiendo con una espátula, incorporar el tahine, el ajo y el zumo de limón, acidulando ulteriormente al gusto. Añadir un poco de líquido de cocción hasta obtener una crema muy suave. Rectificar de sal y verter el puré en una fuente de servir.
- ♦ Espolvorear con pimentón picante, adornar el centro con los garbanzos enteros y el manojito de perejil y regar alrededor con un hilillo de aceite. Colocar la fuente en el centro de la mesa en la cual se podrá servir todo el mundo, recogiendo el hummus o puré con el pan árabe caliente.

MOUSSE DE HABAS TIERNAS CON TOMATE

Entremés

Ingredientes

500 g de habas tiernas
900 g de tomates medianos maduros, pero compactos
un huevo
60 g de queso parmesano rallado
medio diente de ajo picado
un filete de anchoa
2 cucharadas de aceite de oliva extra virgen
pan rallado
sal y pimienta

- ♦ Poner a hervir agua salada para cocer las habas. Calentar el horno a 220 °C. Lavar los tomates, secarlos y cortarlos horizontalmente hasta los 3/4, eliminando la parte superior. Vaciar su interior con un cuchillo de hoja curvada y recoger en un cuenco la pulpa y las semillas que, pasadas por el tamiz, podrán utilizarse en otra preparación. Untar ligeramente de aceite una fuente de horno y alienar los tomates el uno al lado del otro. Salar ligeramente su interior.
- ♦ Cuando hierva el agua, echar las habas y cocerlas durante unos 15 minutos, escurrirlas y pelarlas. Pasarlas por la picadora hasta obtener un puré homogéneo y echar el puré en un cuenco grande. Batir ligeramente un huevo con un poco de sal y pimienta y mezclarlo con el puré junto con el queso parmesano y el ajo. Freír el filete de anchoa a fuego lento en dos cucharadas de aceite hasta que se deshaga, e incorporarlo al puré. Espesar la mezcla con un poco de pan rallado fresco, rectificar de sal y pimienta y echarla a cucharadas en una manga con pico mediano en forma de estrella.
- ♦ Llenar bien los tomates con la mousse y gratinarlos al horno durante 7 o 10 minutos hasta que se dore ligeramente la superficie. Servirlos templados.

EMPANADILLAS HINDÚES RELLENAS DE LENTEJAS

Entremés

Ingredientes

180 g de urad lad o
lentejas morenas
hindúes

130 g de harina

5 cucharadas de ghee
(véase p. 25) caliente

una guindilla verde
fresca picada

aceite de semillas

sal

Para el garam masala

10 granos de
pimienta negra

2 cucharaditas de
semillas de cilantro

2 cucharaditas de
semillas de hinojo

2 cucharaditas de
semillas de comino

Para acompañar

2 dl de yogur
natural

1 corazón de
cebolleta

♦ Para 5 *puris*. Limpiar las lentejas, lavarlas cuidadosamente, escurrirlas y dejarlas 4 horas en remojo en agua fría. Entre tanto, preparar la pasta para los *puris*.

♦ Tamizar la harina en un cuenco, añadir media cucharadita de sal, 2 cucharadas de *ghee* caliente y el agua necesaria para obtener una pasta espesa. Trabajar la pasta con las manos sobre una tabla de madera durante unos 10 minutos, formar una pelota, envolverla en película transparente y dejar en reposo 30 minutos.

♦ Preparar el *garam masala*: calentar una sartén pequeña de teflón y tostar a fuego moderado durante medio minuto, removiendo sin interrupción, los granos de pimienta y las semillas de cilantro, hinojo y comino hasta que empiecen a desprender aroma. Picarlo todo en la picadora y pasarlo por un tamiz de malla fina para eliminar los desperdicios del cilantro.

♦ Escurrir las lentejas y batirlas a alta velocidad con un poco de agua hasta obtener un puré no demasiado homogéneo.

♦ Calentar las 3 cucharadas restantes de *ghee* en una sartén grande y sofreír a fuego lento la guindilla picada durante 2 o 3 minutos, añadir a continuación el puré de lentejas con

media cucharadita de sal. Remover sin interrupción a fuego moderado durante unos minutos hasta que el puré empiece a tomar color. Retirar del fuego, rectificar de sal y dejar enfriar antes de incorporar el *garam masala*.

♦ Media hora antes de servir, preparar los *puris*. Trabajar nuevamente la pasta durante un par de minutos y subdividirla en 10 pelotitas iguales. Aplanar dos de ellas con la palma de la mano y extenderlas con el rodillo sobre una superficie ligeramente enharinada hasta obtener unos discos delgados de unos 8 cm de diámetro (entre tanto, proteger las demás pelotitas con película transparente). Colocar en el centro de un disco 2 cucharadas de puré, pasar un dedo mojado en agua fría por los bordes y superponer el otro disco de pasta de tal forma que se ajuste a la perfección. Cerrar los bordes, ejerciendo presión con la punta de los dedos. Repetir la operación hasta obtener 5 *puris*.

♦ Calentar abundante aceite de semillas en un wok y freír tres *puris* a la vez a fuego moderado (180 °C) durante unos minutos, dándoles la vuelta con la paleta hasta que estén dorados y crujientes por ambos lados. Ponerlos a escurrir sobre papel de cocina y conservarlos calientes mientras se fríen los demás.

♦ Servir en seguida acompañados de yogur sazonado con una pizca de sal y el corazón de una cebolleta cortado en rodajas.

SOPA DE REMOLACHA Y COL A LA RUSA

Primer plato

Ingredientes

350 g de remolachas
crudas o de nabos
rojos

200 g de col blanca

1 zanahoria

1 puerro

1 patata mediana

una penca
de apio verde

40 g de mantequilla

300 g de tenera para
hervir

1 loncha gruesa de
bacon ahumado

100 g de tomates

1 hoja de laurel

2 cucharadas de
eneldo picado

2 dl de nata ácida
(véase p. 160)

vinagre

sal y pimienta en
grano

- ♦ Pelar las verduras y lavarlas. Tras haber pelado las remolachas, reservar 100 g y cortar el resto junto con la col, la zanahoria, el puerro y el apio a la juliana (véase p. 12). Cortar la patata en daditos.
- ♦ Calentar la mantequilla en una cacerola grande de barro y rehogar las verduras, removiendo a fuego moderado bajo durante unos 15 minutos.
- ♦ Añadir 1,2 l de agua, los tomates troceados, la carne, 1 hoja de laurel, el bacon, algunos granos de pimienta y una cucharadita rasa de sal marina. Llevar a ebullición, espumar, bajar la llama al mínimo y dejar hervir a fuego lento durante dos horas y después desgrasar cuidadosamente.
- ♦ Preparar entre tanto la nata ácida y guardarla en el frigorífico. Trocear los restantes 100 g de remolacha y picarlos muy finos en la picadora. Colocarlos en una gasa y estrujar con las manos para exprimir todo el jugo, recogéndolo en un cuenco. Añadir una pizca de sal y 3 cucharadas de vinagre.
- ♦ Cuando la carne esté muy tierna, sacarla junto con el bacon y cortar ambos a la juliana. Volver a colocarlos en la olla. Rectificar de sal y pimienta y, en el último momento, incorporar el jugo acidulado de la remolacha.

- ♦ Servir en seguida en boles individuales, espolvoreando con eneldo picado y colocando una cucharada de nata ácida en el centro.

CREMA DE CHIRIVÍA CON BACON Y PICATOSTES

Primer plato ♦ Preparar ante todo los picatostes con ajo.

Ingredientes

500 g de chirivías
peladas (peso neto)

2 lonchas de 0,5 cm
de grosor de bacon
magro ahumado

50 g de mantequilla

2 escalonias picadas

1 dl de vino blanco
aromático

8 dl de caldo de
pollo

3 yemas de huevo

2,5 dl de nata

nuez moscada

sal y pimienta blanca

Para los picatostes

5 rebanadas de pan
de molde sin corteza

2 cucharadas de
aceite de oliva

2 dientes de ajo
sal

Superponer las rebanadas de pan de molde una encima de otra, cortar la corteza alrededor y cortar las rebanadas en daditos muy pequeños. Calentar en una sartén grande antiadherente 2 cucharadas de aceite con 2 dientes de ajo y rehogar los daditos a fuego moderado, removiendo con la paleta de teflón hasta que queden dorados y crujientes por todos lados. Salar ligeramente y reservar.

♦ Quitar la corteza del bacon, eliminar el exceso de grasa y los cartílagos; cortar el bacon en daditos muy pequeños. Calentar una sartén pequeña de teflón y saltear en ella el bacon a fuego lento durante unos minutos hasta que empiece a rezumar la grasa y los daditos queden dorados y crujientes. Escurrir sobre papel de cocina y reservar.

♦ Pelar las chirivías y cortarlas en daditos. Calentar 30 g de mantequilla en una cacerola grande y rehogar a fuego lento las escalonias y las chirivías, removiendo a menudo durante 10 minutos para que no tomen color. Subir ligeramente la llama, apagar con el vino y remover hasta que se evapore por completo. Añadir el caldo con un poco de sal y llevar a ebullición. Hervir a fuego moderado y con la olla destapada durante unos

15 minutos hasta que las chirivías estén tiernas.

- ♦ Batir las yemas de huevo con la nata y añadirlas poco a poco, removiendo sin interrupción, amalgamar y calentar unos segundos. Retirar en seguida del fuego y reducir a puré con una batidora de inmersión. Batiendo con una espátula, añadir los restantes 20 g de mantequilla helada cortada en daditos hasta amalgamar por completo la mezcla. Rectificar de sal, pimientar y rallar un poco de nuez moscada por encima. Conservar caliente.
- ♦ Verter la crema caliente, pero no hirviendo, en platos hondos individuales, echar los picatostes y de bacon y servir.

CREMA DE PUERROS Y CALABACINES

Primer plato

Ingredientes

1 kg de puerros

*700 g de calabacines
tiernos*

2 cubitos de caldo

*2 cucharadas de
perejil picado*

2 dl de nata

sal y pimienta

◆ Pelar los puerros, conservando tan sólo la parte tierna interior, incluido lo verde. Lavarlos cuidadosamente y cortarlos en rodajas gruesas.

◆ Pelar los calabacines, lavarlos y cortarlos en rodajas gruesas.

◆ Colocar los puerros y los calabacines en una olla con 1,6 l de agua y dos cubitos de caldo. Llevar a ebullición, tapar, bajar la llama y hervir a fuego lento durante 50 minutos.

◆ Apagar y batir con la batidora de inmersión hasta obtener una crema más bien espesa y homogénea. Rectificar de sal, pimentar y amalgamar el perejil.

◆ Verter en los platos hondos individuales. Regar con la nata, formando unos círculos concéntricos que posteriormente se podrán descomponer con la punta de una cuchara para crear un sugestivo efecto cromático. Resulta exquisita tanto caliente (no hirviendo) como fría.



PASTA CON GUISANTES A LA NAPOLITANA

Primer plato

Ingredientes

300 g de guisantes
desgranados

1 cebolla blanca
pequeña picada

1 diente pequeño de
ajo picado

2 lonchas de jamón
crudo picadas

5 hojas de albahaca
picadas

3 cucharadas de
aceite de oliva

4 dl de caldo de
carne

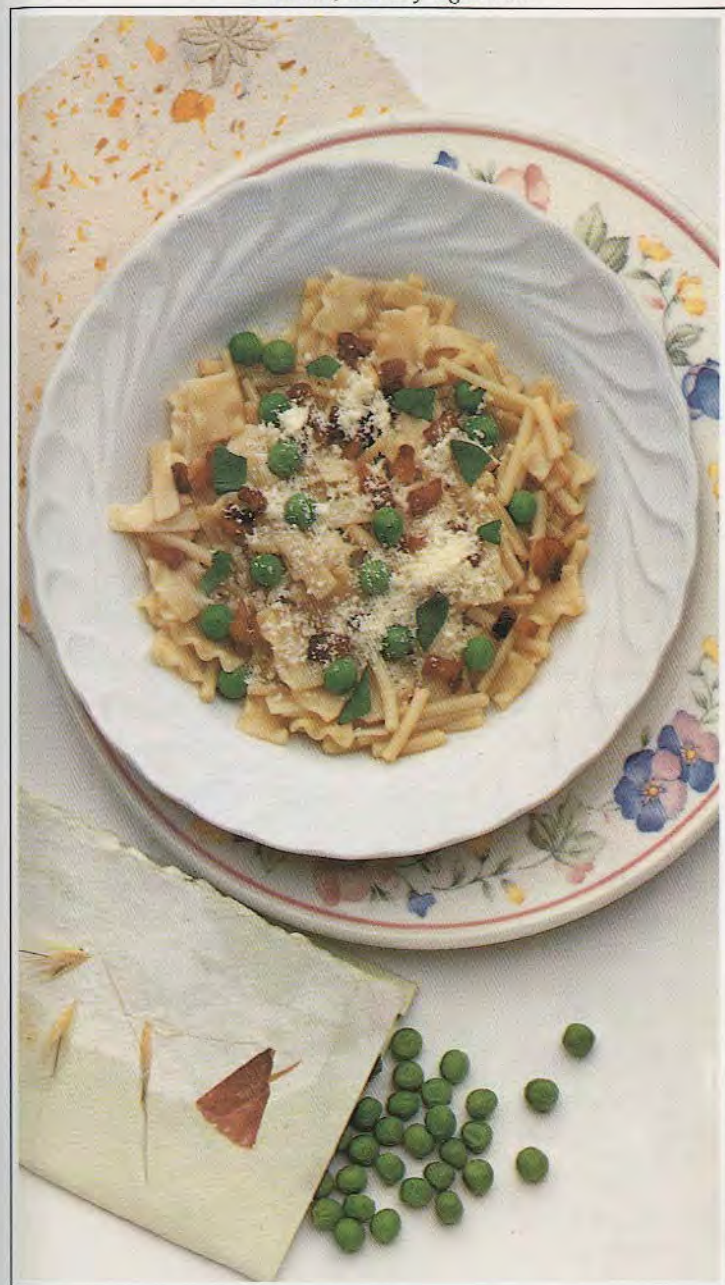
250 g de pasta
troceada

parmesano rallado
sal y pimienta en
grano

♦ Calentar abundante agua salada para cocer la pasta. Picar la cebolla con el ajo, el jamón y la albahaca. Rehogarlos en una cacerola de barro ancha y de bordes bajos en 3 cucharadas de aceite y a fuego lento durante unos 15 minutos y, a continuación, incorporar los guisantes y rehogarlos a fuego lento durante 5 minutos. Añadir el caldo y una pizca de sal, tapar y estofar durante unos 25 minutos, removiendo de vez en cuando.

♦ Entre tanto, cocer la pasta y escurrirla muy *al dente*, procurando que coincidan los tiempos; conservar un poco de agua de cocción.

♦ Añadirla a los guisantes y proseguir la cocción un par de minutos más, echándole un poco de agua de cocción para que la mezcla quede un poco caldosa. Rectificar la sal, molerle encima una buena cantidad de pimienta, incorporar el parmesano y dejar en reposo 5 minutos antes de servir.



CREMA DE GUISANTES A LA HINDÚ

HARA SHORBA
Primer plato

Ingredientes

300 g de guisantes congelados
2 patatas cortadas en daditos
1 cebolla en daditos
60 g de hojas de espinacas
2 cucharaditas y media de semillas de comino
media cucharadita de semillas de cilantro
1 lámina de jengibre de 3 cm de grosor
1,3 l de caldo de pollo
2 cucharadas de cilantro fresco
media guindilla verde picada
2 cucharadas de zumo de lima
6 hojas de menta
1,5 dl de nata
canela
sal y pimienta
Para adornar
hojas de cilantro

- ♦ Pelar y preparar todas las verduras. Pulverizar las semillas de comino en la picadora y reservar media cucharadita. Añadir las semillas de cilantro y pulverizarlas. Pasarlas por el tamiz para eliminar los desperdicios del cilantro y reservar.
- ♦ Poner en una olla las patatas, la cebolla, el jengibre, el cilantro, el comino en polvo y el caldo de pollo. Llevar a ebullición, tapar y cocer a fuego lento durante 20 minutos. Incorporar los guisantes, las espinacas, el cilantro fresco, la menta, el comino previamente reservado, la guindilla y 1 cucharadita de sal. Cocer con la olla tapada otros 25 minutos. Eliminar el jengibre y batir en la batidora hasta obtener una crema homogénea. Añadir la nata, rectificar de sal, acidular con el zumo de lima, y echar una pizca de canela y un poco de pimienta molida. Verter en cuencos individuales, adornar con hojas de cilantro y servir en seguida.

- ♦ Esta crema exótica de delicado sabor combina muy bien con una comida occidental.

SOPA DE LENTEJAS A LA CAMPESINA

Primer plato

Ingredientes

500 de lentejas
1 tallo de apio verde
1 diente grande de ajo
3 o 4 hojas de salvia
4 filetes de anchoa
una lata de 400 g de tomate triturado
tostadas de pan
100 g de queso de oveja rallado
2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
15 g de mantequilla
sal

Para acompañar
ensalada verde mixta
y rabanitos

- ♦ Lavar cuidadosamente las lentejas bajo el grifo de agua fría y dejarlas en remojo 1 hora. Calentar 2 l de agua salada en una cacerola de barro y, cuando alcancen la ebullición, echar las lentejas y cocerlas durante 1 hora hasta que estén tiernas.
- ♦ Entre tanto, picar el apio, el ajo y la salvia y rehogarlos en el aceite y la mantequilla durante unos 10 minutos en una cazuelita preferiblemente de barro. Retirar del fuego, trocear los filetes de anchoa con el dorso de una cuchara de madera, añadirlos al sofrito y volver a poner la cazuelita sobre la llama. Incorporar el tomate picado y remover durante 5 minutos para que se consuma el jugo.
- ♦ Sacar dos cucharones del agua de cocción de las lentejas para que el cocido quede más espeso.
- ♦ Incorporar el condimento a las lentejas, amalgamarlo bien y llevar de nuevo a ebullición. Rectificar de sal. Poner en los cuencos de barro individuales las tostadas de pan (hechas a la parrilla o doradas en aceite), cubrirlas con el queso de oveja y verterles encima la sopa.
- ♦ Servir en seguida con acompañamiento de ensalada verde mixta y rabanitos.

PURÉ DE JUDÍAS BLANCAS A LA NAPOLITANA

Primer plato

Ingredientes

500 g de judías
blancas remojadas

1 cucharada de aceite
de oliva extra virgen

media cucharadita de
bicarbonato

sal y pimienta negra
en grano

*Para la salsa de
tomate*

1 diente grande de
ajo majado

8 tomates de pera
cortados y picados

de media a una
guindilla seca
(opcional)

1 pizca de orégano

2 cucharadas de
aceite de oliva virgen
extra

sal

Para acompañar
Picatostes

Para adornar
4 ramitas de albahaca

- ♦ Poner en una olla grande de barro las judías previamente remojadas en agua fría durante toda la noche y añadir agua fría hasta que las cubra 4 dedos junto con media cucharadita de bicarbonato. Llevar a ebullición a fuego moderado, tapar parcialmente y cocer a fuego lento durante 1 hora y 30 minutos aproximadamente, espumando la superficie de vez en cuando; salar al término de la cocción.

- ♦ Entre tanto, preparar la salsa. Calentar dos cucharadas escasas de aceite, sofreír el ajo durante 1 minuto e incorporar los tomates frescos picados, la guindilla picada, un poco de sal y una pizca de orégano. Cocer durante 2 o 3 minutos y reservar.

- ♦ Cuando las judías estén tiernas, pasarlas por el pasapuré. Rectificar de sal y repartir el puré en los platos hondos individuales; colocar en el centro de cada uno la salsa de tomate, regar con un poco de aceite, molerle encima abundante pimienta negra y adornar con los manojitos de albahaca.

- ♦ Servir el puré templado con picatostes calientes.



ARROZ PRIMAVERA

Primer plato ♦ Receta para 6 personas. Poner a calentar el caldo, pelar y lavar las hortalizas.

Ingredientes

- 100 g de guisantes finos desgranados
 - 50 (peso neto) de judías verdes
 - 100 g de puntas de espárragos frescos
 - 2 alcachofas
 - 1 patata
 - 1 zanahoria
 - 3 tomates
 - 1 lechuga
 - 1 cebolla
 - 1 tallo de apio verde
 - 400 g de arroz
 - 0,7 de vermut seco
 - 1,5 litros de buen caldo
 - 50 g de parmesano rallado
 - 60 g de mantequilla
 - 4 cucharadas de aceite de oliva
 - sal y pimienta
- ♦ Cortar las judías en trozos de 1 cm y las puntas de los espárragos en trozos de aproximadamente 2 cm; trocear el corazón de las alcachofas, la patata, la zanahoria y los tomates pelados y cortados en daditos. Cortar el cogollo de la lechuga en *chiffonade* (véase p. 12) y picar conjuntamente la cebolla y el apio.
 - ♦ En una cacerola ancha de bordes bajos calentar 4 cucharadas de aceite y 30 g de mantequilla y rehogar la cebolla y el apio picados. Incorporar todas las verduras excepto los guisantes y las puntas de espárragos.
 - ♦ Rehogarlas a fuego lento durante unos 10 minutos, removiendo a menudo y añadiendo unas cuantas cucharadas de caldo hirviendo. Añadir los guisantes y los espárragos, amalgamar y echar finalmente el arroz.
 - ♦ Subir la llama y dejar que se tueste el arroz durante 1 o 2 minutos a fuego moderado sin dejar de remover; verter el vermut. Dejar que se evapore y añadir a continuación un par de cucharadas de caldo hirviendo. Amalgamar y, añadiendo más caldo a medida que se evapore, cocer con la olla destapada a fuego vivo durante unos 14 minutos, removiendo de vez en cuando.

- ♦ Probar el arroz y, si fuera necesario, cocer durante 1 o 2 minutos más, procurando que quede muy suelto y *al dente*.
- ♦ Retirar del fuego e incorporar 30 g de mantequilla y un puñado de parmesano. Rectificar de sal, pimientar y servir.

PISSALADIÈRE

Plato único

Ingredientes

1,5 kg de cebollas
blancas

500 g de pasta de
pizza

10 cucharadas de
aceite de oliva

20 aceitunas negras

azúcar

sal y pimienta

- ♦ Pelar las cebollas, cortarlas en cuartos longitudinales y después en laminillas finas en el mismo sentido.
- ♦ Calentar el aceite en una cacerola grande y de bordes bajos y sofreír las cebollas a fuego lento durante 10 minutos, removiendo a menudo. Añadir una punta de azúcar, salpimentar, tapar y estofar a fuego lento durante 15 minutos, removiendo de vez en cuando. Destapar, subir ligeramente la llama y, removiendo sin interrupción, rehogar unos minutos las cebollas hasta que tomen color y se ablanden bien. Retirar el fuego y rectificar de sal y pimienta.
- ♦ Calentar el horno a 250 °C. Untar con aceite una fuente de horno rectangular de 40 x 35 cm aproximadamente. Cuando la pasta esté bien fermentada, aplanarla con las manos y estirla hasta obtener un rectángulo. Con los nudillos de los dedos, extender la pasta en la fuente, cubriendo los bordes y eliminando el exceso. Disponer las cebollas en una capa gruesa y uniforme sobre la pasta y colocar encima las aceitunas a intervalos regulares, formando un dibujo de red.
- ♦ Cocer en el horno 15 minutos aproximadamente hasta que la pasta esté bien cocida y servir templada o a temperatura ambiente.



PANQUEQUES DE BATATAS CON SALSA DE RÁBANO SILVESTRE

Segundo plato ♦ Calentar abundante agua salada.

Ingredientes

600 g de batatas rojas

50 g de harina

1 cebolla pequeña
picada (opcional)

2 huevos

1 cucharada de ghee
o mantequilla
clarificada (véase p. 25)

nuez moscada

sal y pimienta

*Para la salsa de
rábano silvestre*

1 trozo de rábano de
5 cm de longitud

1 manzana verde

1 dl de yogur
desnatado

1 dl de nata

1 cucharada de zumo
de lima

1 cucharadita de
azúcar de caña

vinagre

nuez moscada

sal y pimienta

♦ Pelar las batatas, picarlas en trozos más bien grandes en la picadora y sumergirlas en agua hirviendo durante 5 minutos. Escurrirlas y estrujarlas con un paño limpio para eliminar el agua.

♦ Ponerlas en un cuenco y añadir la harina, la cebolla, los huevos ligeramente batidos con un poco de sal, pimienta y nuez moscada, y reservarlas en el frigorífico.

♦ Preparar la salsa de rábano silvestre: pelar el rábano y la manzana, trocearlos y pasarlos por la picadora hasta conseguir una mezcla homogénea. Recogerla en un cuenco, acidular con el zumo de lima, añadir una cucharadita de azúcar de caña, media cucharadita de vinagre y un poco de sal y pimienta molida. Incorporar el yogur y la nata y rectificar de sal.

♦ Preparar los panqueques. Calentar una cucharada de mantequilla clarificada en una sartén pequeña antiadherente de 15 cm de diámetro interior y, cuando esté muy caliente, verter una cucharada de pasta y extenderla con la paleta de teflón, procurando obtener una capa uniforme.

♦ Freír a fuego medio durante unos 3 minutos, dar la vuelta al panqueque y freírlo 2 minutos por el otro lado hasta que quede dorado y crujiente.

♦ Poner a escurrir sobre papel de cocina y conservarlo caliente mientras se fríen los demás.

♦ Servirlos en seguida acompañados de salsa picante de rábano silvestre.

AGUATURMAS A LA RUSA EN VOLOVÁN

Segundo plato

Ingredientes

450 g de aguaturmas

2 escalonias picadas

30 g de mantequilla

1 cucharada de aceite
de oliva

1,5 dl
aproximadamente de
caldo

4 volovanes de 15
cm de diámetro, o
bien uno grande

una o media
guindilla roja fresca
picada, o bien 1 o 2
cucharaditas de pili-
pili (véase p. 126)

6 cucharadas de
concentrado de
tomate

3 dl de nata

zum de dos limones
y medio

sal

♦ Lavar las aguaturmas, pelarlas y, a medida que estén listas, sumergirlas en un cuenco de agua fría acidulada con el zumo de 1 limón para que no se oscurezcan. Escurrirlas, secarlas y cortarlas en daditos de 0,5 cm.

♦ Sofreír las escalonias en 15 g de mantequilla y 1 cucharada de aceite, añadir las aguaturmas en daditos, salar ligeramente y remover a fuego lento durante un par de minutos. Verter el caldo, tapar y estofar a fuego lento durante unos 10 minutos hasta que estén cocidas *al dente*.

♦ Calentar entre tanto los volovanes en el horno y conservarlos calientes. Disolver en una olla pequeña 15 g de mantequilla y sofreír a fuego lento la guindilla durante un minuto. Incorporar el concentrado de tomate y remover un par de minutos. Añadir 2 dl de agua caliente y hervir un par de minutos. Añadir la nata y un poco de sal y hervir otro par de minutos, removiendo sin interrupción hasta obtener una salsa cremosa.

♦ Verterla sobre las aguaturmas, mezclarlo todo a fuego lento y apagar. Acidular con el resto de zumo de limón, rectificar de sal y verter la mezcla en los volovanes destapados. Tapar los volovanes y servir inmediatamente en platos calientes.

♦ Como alternativa a los volovanes, se pueden servir acompañadas de arroz al vapor (véase p. 118).

TORTILLA DE PATATAS CON CEBOLLA

Segundo plato

Ingredientes

4 cebollas

*2 patatas medianas
hervidas, frías*

*3 cucharadas de
aceite de oliva*

20 g de mantequilla

*de media a una
guindilla verde fresca
picante*

*2 lonchas de bacon
ahumado de medio
cm de grosor*

8 huevos

4 cucharadas de nata

*5 cucharadas de
parmesano rallado*

sal y pimienta

*Para acompañar
ensalada de
lechuginos, oruga y
tomate*

- ♦ Pelar las cebollas, cortarlas en cuartos longitudinales y después en láminas finas.
- ♦ Calentar 20 g de mantequilla y 3 cucharadas de aceite en una sartén grande y rehogar las cebollas con la guindilla durante 15 minutos a fuego moderado-lento, removiendo hasta que estén transparentes y se doren: deberán quedar muy blandas.
- ♦ Añadir las patatas cortadas en daditos con un poco de sal y pimienta y remover a fuego lento durante un par de minutos. Se puede preparar con antelación hasta este punto y completarlo en el último momento.
- ♦ Eliminar la corteza del bacon, cortarlo en daditos y saltearlo en una sartén pequeña a fuego vivo hasta que se disuelva la grasa y quede crujiente. Removerlo constantemente con la paleta para que no se queme y escurrirlo sobre papel de cocina.
- ♦ En un cuenco grande, batir los huevos con un poco de sal y pimienta e incorporar la nata y el parmesano.
- ♦ Mezclar el bacon con la cebolla y las patatas, echar encima los huevos, inclinando la sartén con movimiento rotatorio para que se repartan uniformemente. Cocer la tortilla a fuego

lento un par de minutos, darle la vuelta y cocerla aproximadamente un minuto por el otro lado, procurando que quede blanda por dentro y no se seque.

- ♦ Servirla caliente o templada, pero no hirviendo, acompañada por una ensalada de lechuginos, oruga y tomate.

CRÊPES A LA PAISANA

*Segundo plato***Ingredientes**

600 g de cebollas

4 crêpes (véase p. 24)

30 g de mantequilla

4 cucharadas de
aceite de oliva

azúcar

4 lonchas gruesas de
bacon ahumado
magro

2 dl de nata

sal y pimienta

- ♦ Preparar la pasta para las crêpes la víspera o, por lo menos, con 6 horas de adelanto, y guardarla en el frigorífico.
- ♦ Pelar las cebollas, cortarlas longitudinalmente por la mitad y después en láminas finas.
- ♦ Derretir en una sartén grande antiadherente 30 g de mantequilla con 3 cucharadas de aceite y sofreír las cebollas durante 20 o 25 minutos, añadiendo una punta de azúcar para que tomen un buen color, y removiendo a menudo.
- ♦ Quitar la corteza del bacon, cortarlo en tiritas de 0,5 cm de grosor y partirlas por la mitad. Saltearlo en una sartén pequeña antiadherente a fuego vivo hasta que esté crujiente y suelte la grasa y ponerlo a escurrir sobre papel de cocina.
- ♦ Incorporarlo a las cebollas, salpimentar y reservar hasta el momento de preparar las crêpes.
- ♦ Poco antes de servir, pincelar con aceite una sartén grande antiadherente y freír 4 grandes crêpes de unos 25 cm de diámetro.
- ♦ Entre tanto, calentar las cebollas con el bacon e incorporar la nata; calentar de nuevo, procurando que no hierva. Retirar del fuego y rectificar de sal y pimienta.

- ♦ Volver a colocar las crêpes en la sartén, una cada vez, extender el relleno de cebolla y bacon por toda la superficie y calentar a fuego lento durante unos segundos.
- ♦ Doblar los 4 bordes de cada crêpe hacia dentro para que se forme un cuadrado y servir en seguida en platos calientes individuales a medida que estén listas.

HUEVOS REVUELTOS A LA HINDÚ

EKURI
Segundo plato

Ingredientes
10 cebolletas

1 guindilla verde
fresca

ghee o mantequilla
clarificada
(véase p. 25)

cucharadita y media
de comino

2 cucharadas de
concentrado de
tomate

8 huevos

1,2 dl de nata

2 cucharadas de
cilantro fresco picado
sal

Para acompañar
chapati (véase p. 27)

♦ Pelar las cebolletas y cortarlas en rodajas finas, incluida la parte verde. Calentar 4 cucharadas de *ghee* en una sartén grande antiadherente y rehogar las cebolletas y la guindilla a fuego lento durante 12 minutos, removiendo a menudo.

♦ Tostar entre tanto las semillas de comino en una sartén pequeña antiadherente durante medio minuto a fuego lento, removiendo con una cuchara de madera hasta que empiecen a saltar. Retirar en seguida el fuego y reservar.

♦ Diluir el concentrado de tomate en dos cucharadas de agua caliente y añadirlo a las cebolletas y remover a fuego moderado durante un minuto hasta que se reduzca.

♦ En un cuenco grande, batir brevemente los huevos con un poco de sal. Bajar la llama al mínimo e incorporar los huevos a las cebolletas; remover durante algo más de un minuto hasta que se condensen ligeramente sin llegar a cuajar. Retirar en seguida del fuego e incorporar la nata, el comino tostado y el cilantro picado. Servir en seguida en platos calientes, con acompañamiento de *chapati*.

PUERROS AL GRATÉN

Segundo plato

Ingredientes
800 g de puerros
pelados (peso neto)

130 g de parmesano
rallado

50 g de mantequilla
blanda

Para la salsa Bocuse
4 dl escasos de leche

1 cucharada de
almidón

1 dl de nata
nuez moscada

sal y pimienta

♦ Pelar los puerros y cortarlos en cuartos longitudinales hasta un palmo de la base de tal forma que se puedan lavar por dentro conservándolos enteros y eliminando los residuos de tierra entre las hojas. Cocerlos 20 minutos en agua salada, escurrirlos y calentar el horno a 200 °C.

♦ Llevar la leche a ebullición en una olla pequeña. Disolver una cucharada de almidón en dos de agua y, removiendo con una cuchara de madera, incorporar la leche y hervir a fuego lento unos segundos hasta que la mezcla empiece a espesar.

♦ Retirar del fuego y, batiendo con una espátula, incorporar poco a poco la nata. Salpimentar y gratinar un poco de nuez moscada por encima.

♦ Untar de mantequilla una fuente de horno ovalada. Alinear los puerros hervidos sobre una tabla de madera y cortarlos por la mitad. Alinearlos en la fuente, alternando una parte blanca y una parte verde en una sola capa. Regar con la salsa de leche, la cual deberá ser más bien líquida. Espolvorear con parmesano, distribuir por encima unos cuantos copitos de mantequilla y cocer en el horno durante 25 a 30 minutos, encender el grill en los últimos minutos para dorarlos por la superficie. Servir en seguida.

ESCORZONERA A LA GRIEGA

Segundo plato

Ingredientes

900 g de escorzonera
o salsifi negro

unos 4 dl de caldo

2 limones

1 cebolla mediana
picada

2 cucharadas de
perejil picado

4 cucharadas de
aceite de oliva virgen
extra

cucharada y media
de harina

3 yemas de huevo
sal y pimienta

- ♦ Calentar el caldo. Exprimir el limón y verter el zumo en un cuenco con agua fría. Limpiar la escorzonera, pelarla y, sujetándola con la mano izquierda, cortarla en sentido longitudinal en laminitas gruesas de aproximadamente 4 cm de longitud, eliminando el núcleo leñoso; sumergir en seguida las láminas en el agua acidulada.
- ♦ Sofreír la cebolla y el perejil en una cazuela amplia, durante varios minutos. Colar la escorzonera, añadirla y rehogarla, removiendo durante 5 minutos. Salar ligeramente, añadir la harina, tostarla 1 minuto e incorporar dos cucharadas de caldo hirviendo. Remover, tapar, bajar la llama al mínimo y estofar a fuego lento durante unos 10 minutos, añadiendo un poco de caldo de vez en cuando a medida que se evapore. Cuando la escorzonera esté tierna, exprimir el segundo limón y batirlo con las yemas de huevo y 2 cucharadas de caldo. Regar la escorzonera y remover a fuego muy lento durante 1 o 2 minutos hasta que los huevos se condensan y formen una salsita cremosa.
- ♦ Retirar en seguida del fuego, remover unos segundos más, rectificar de sal, pimienta y servir inmediatamente.

BRASEADO DE GUISANTES FINOS, ALCACHOFAS Y LECHUGA

Segundo plato

Ingredientes

300 g de guisantes
finos tiernos
desgranados

2 lechugas

1 limón

6 alcachofas tiernas

1 cebolla pequeña
picada

1 ramita de tomillo

2 dl de caldo

1 cucharada colmada
de perejil picado

20 g de mantequilla

2 cucharadas de
aceite de oliva

sal y pimienta

Para acompañar
mozzarella sazónada
con aceite de oliva,
albahaca, sal y
pimienta

- ♦ Calentar el horno a 160 °C. Pelar las lechugas eliminando las hojas exteriores, lavarlas, escurrirlas y cortarlas en *chiffonade* (véase p. 12). Preparar un cuenco lleno hasta la mitad de su capacidad con agua acidulada con el zumo de limón. Pelar las alcachofas, conservando tan sólo la parte tierna, cortarlas en gajos y, a medida que estén listas, sumergirlas en el agua acidulada para que no se oscurezcan.
- ♦ En una cacerola grande y baja con tapa, resistente al horno, sofreír la cebolla en 20 g de mantequilla y 2 cucharadas de aceite junto con la ramita de tomillo durante unos diez minutos, removiendo a menudo. Añadir las alcachofas bien escurridas, subir ligeramente la llama y rehogarlas 15 minutos. Incorporar los guisantes finos, salpimentar y cocer a fuego lento durante 5 minutos. Si los guisantes son congelados, tapar la cacerola y prolongar la cocción hasta que se hayan descongelado por completo.
- ♦ Añadir las lechugas cortadas en tiras y el caldo, tapar y cocer durante 1 hora en el horno previamente calentado; rectificar de sal y traspasar a la fuente de servir caliente, espolvorear con perejil y servir con mozzarella cortada en lonchas y aliñada con aceite, sal y pimienta molida y adornada con unas hojitas de albahaca.

GUISANTES Y HUEVOS A LA MILANESA

Segundo plato ♦ Rehogar las cebolletas en mantequilla durante 10 minutos en una sartén grande antiadherente.

Ingredientes

300 g de guisantes desgranados

2 corazones de cebolletas en rodajas

30 g de mantequilla

1 loncha de jamón cocido de 0,5 cm de grosor

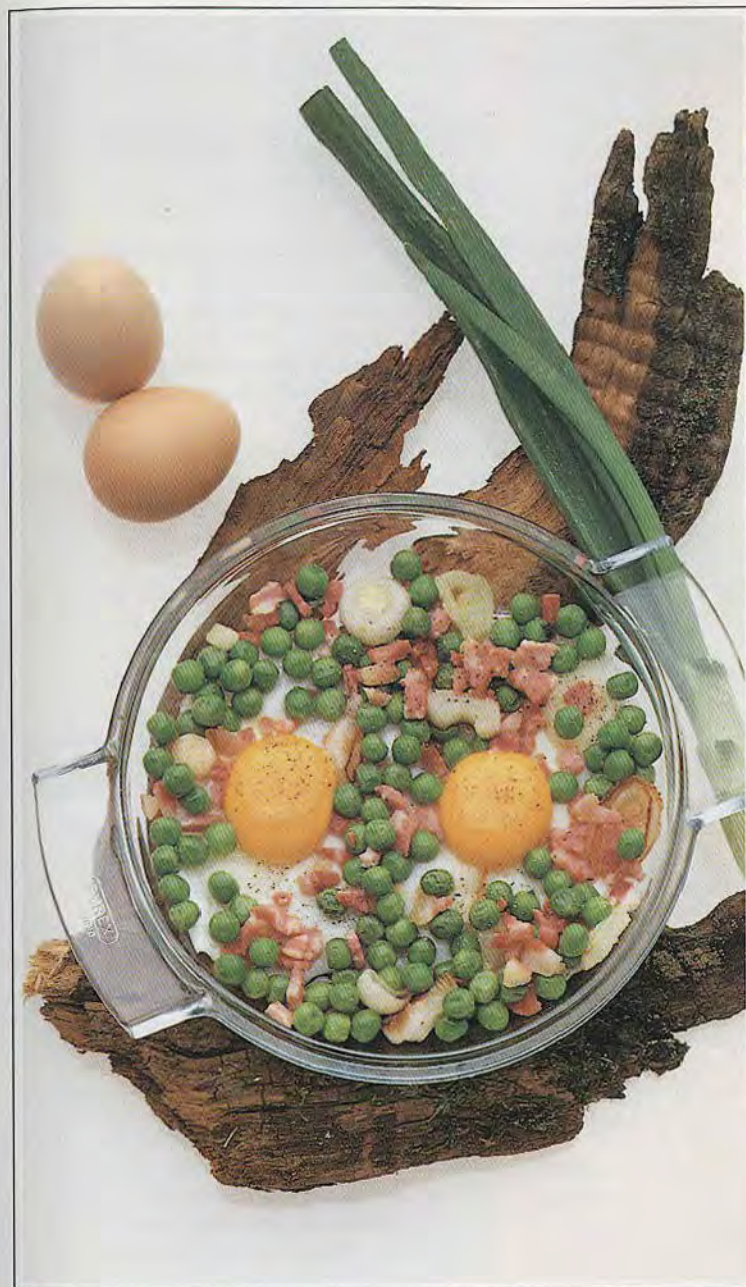
1,5 dl de caldo

4 huevos

sal y pimienta

Para acompañar
puré de patatas

- ♦ Picar en trozos gruesos el jamón, incluyendo la grasa, y rehogarlo a fuego lento, removiendo durante 1 minuto. Incorporar los guisantes, el caldo y una pizca de sal y pimienta. Tapar y estofar a fuego lento durante 25 minutos hasta que los guisantes estén tiernos. Rectificar de sal y pimienta y dejar evaporar el exceso de líquido, removiendo a fuego moderado durante unos cuantos segundos.
- ♦ Formar con el dorso de una cuchara de madera 4 huecos a distancias regulares y romper los huevos en su interior. Salpimentarlos, bajar la llama al mínimo y cocer los huevos durante 2 o 3 minutos hasta que la clara se condense por completo. Servir en seguida con acompañamiento de puré de patatas.



FRIJOLES CON HUEVOS RANCHEROS

Segundo plato

Ingredientes

400 g de frijoles rojos mexicanos secos

1 cebolla pequeña picada

300 g de tomates triturados

1 o 2 guindillas rojas frescas picadas

1 diente pequeño de ajo picado

20 g de mantequilla

2 cucharadas de aceite de oliva

sal y pimienta

Para los huevos rancheros

1 cebolla mediana picada no muy fina

una guindilla verde fresca picada

300 g de tomate triturado

4 huevos

♦ Lavar los frijoles en un cuenco bajo el agua del grifo. Escurrirlos y colocarlos en una cacerola grande de barro con 1,5 l de agua, la mitad de la cebolla, 4 cucharadas de tomate picado y la guindilla, y llevar a ebullición.

♦ Espumar la superficie, bajar la llama, tapar parcialmente y cocer a fuego lento durante dos horas y media, removiendo de vez en cuando. Salpimentar.

♦ En una cacerola grande y baja, sofreír la cebolla restante con el ajo en 20 g de mantequilla y dos cucharadas de aceite durante 10 minutos. Subir la llama, echar el tomate picado restante con un poco de sal y cocer a fuego vivo durante 3 minutos.

♦ Incorporar un cucharón de frijoles y aplastarlos con el dorso de un tenedor. Amalgamar bien, añadir otro cucharón y aplastarlo; proceder así hasta que se terminen los frijoles. Mezclar los frijoles aplastados durante unos minutos hasta obtener una pasta compacta. Tapar y conservar caliente.

♦ Preparar los huevos rancheros. En una sartén grande antiadherente, rehogar la cebolla y la guindilla picada en dos cucharadas de aceite. Añadir 300 g de tomate picado, salpimentar y cocer a fuego vivo durante 2 o 3 minutos. Hacer

2 cucharadas de aceite de oliva

sal y pimienta

Para acompañar

1 aguacate maduro cortado en gajos

tortillas mexicanas

4 huecos con el dorso de una cuchara de madera y romper los huevos en su interior. Salpimentarlos, bajar la llama y cocerlos a fuego lento durante 2 o 3 minutos hasta que la clara se condense por completo.

♦ Servir, adornando la fuente con gajos de aguacate y trocitos de tortilla acompañados de frijoles.

JUDÍAS BLANCAS REDONDAS EN ENSALADA

Segundo plato

Ingredientes

500 g de judías
blancas redondas
desgranadas

1 cebolla pequeña

1 zanahoria

1 ramito de romero
atado

2 hojas de laurel

1 loncha gruesa de
bacon magro

1 cucharada de
perejil picado

aceite de oliva

vinagre

sal y pimienta en
grano

Para acompañar
pan de pueblo

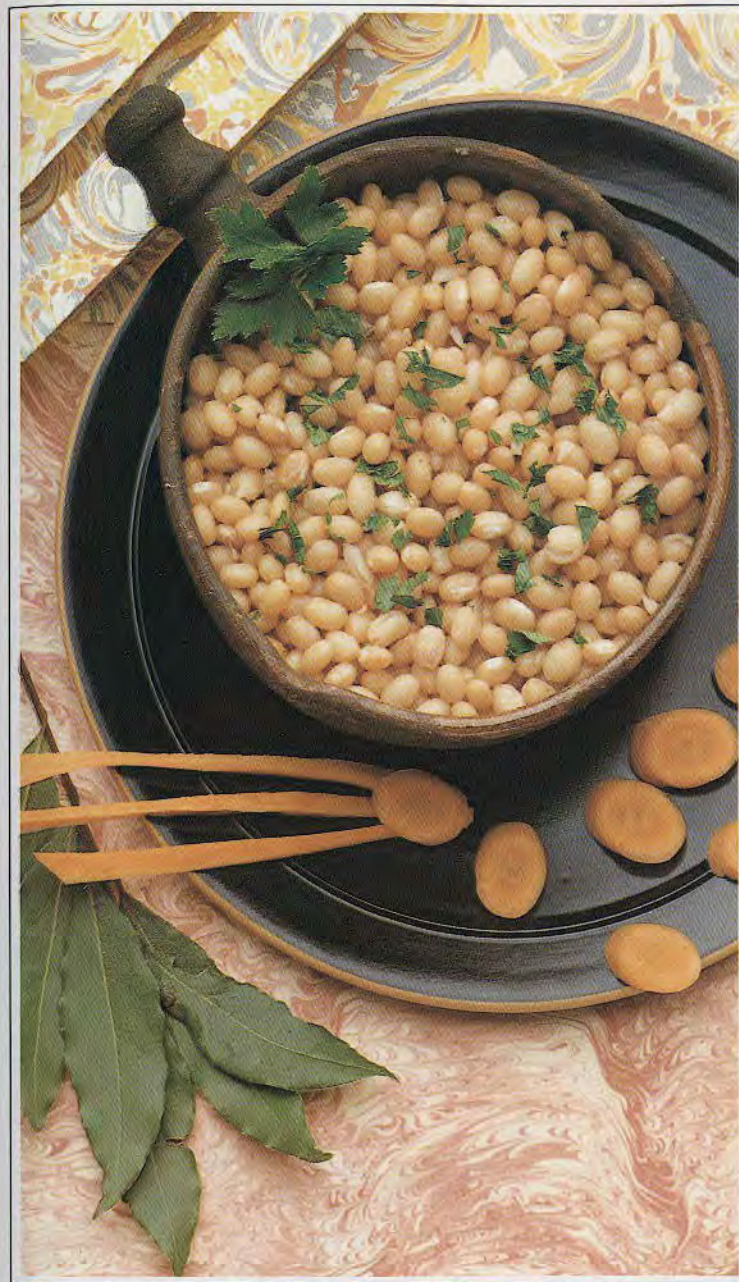
ensalada de achicoria
y tomates

♦ Desgranar, lavar y escurrir las judías (si se usan secas, ponerlas en remojo la víspera y dejarlas toda la noche). Colocarlas en una olla de barro con una cebolla pequeña, una zanahoria, el ramito de romero atado y dos hojas de laurel. Incorporar unos cuantos granos de pimienta en el bacon troceado. Cubrir con agua fría y llevar a ebullición. Espumar, tapar parcialmente y cocer a fuego lento durante 2 horas aproximadamente, removiéndolo de vez en cuando hasta que las judías están tiernas. Salarlas al término de la cocción.

♦ Recogerlas con un cucharón sin escurrirlas demasiado para que no queden demasiado secas y distribuir las en los cuencos de barro o en los platos hondos individuales.

♦ Espolvorear con perejil picado, regar con un poco de aceite y moler por encima una buena cantidad de pimienta.

♦ Servirlas templadas con pan de pueblo y una ensalada de achicoria en *chiffonade* (véase p. 12) y tomates.



CROQUETAS DE GARBANZOS A LA GRIEGA

PITTARÚDIA
Segundo plato

Ingredientes

200 g de garbanzos
remojados

425 g de pulpa de
tomate

1 cebolla pequeña
picada

cucharada y media
de comino en polvo

cucharada y media
de menta seca

1 cucharadita de café
de pimienta molida

120 g de harina

1 cucharadita de
levadura en polvo

4 cucharadas de pan
rallado fresco

cucharadita y media
de perejil picado

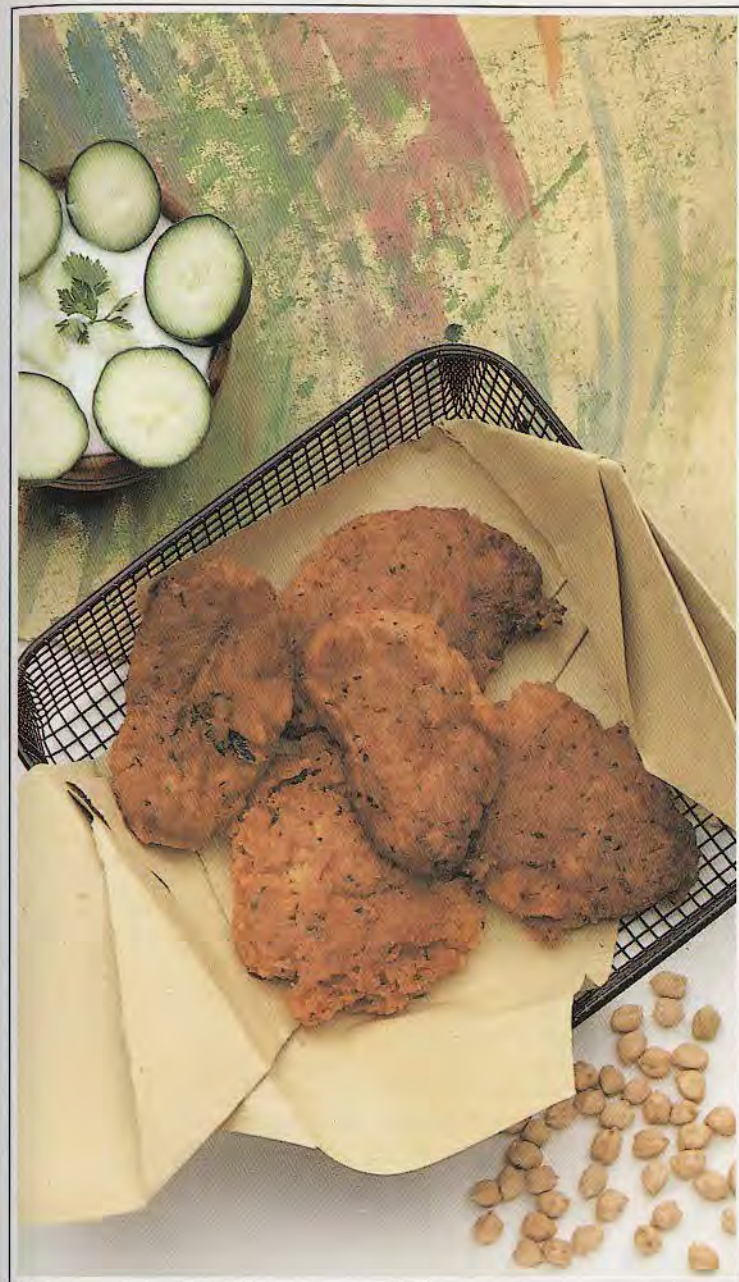
aceite de oliva fino
sal

Para acompañar
cacik (véase p. 130)

yogur fresco

♦ La víspera poner en remojo los garbanzos en agua fría y dejarlos por lo menos 12 horas. Escurrirlos muy bien y picarlos más bien gruesos en la picadora. Pasarlos a un cuenco y añadir el tomate picado, la cebolla picada, el comino, la menta, la pimienta y 1 cucharadita de sal. Tamizarle encima la harina y la levadura e incorporar el pan rallado y el perejil. La pasta deberá quedar muy suave. Rectificar de sal y dejar en reposo 30 minutos antes de proceder a la fritura. Entre tanto, preparar unos pepinos con yogur o un *cacik* y poner en el frigorífico.

♦ Calentar abundante aceite de oliva en un wok a 180 °C y, con una cuchara grande, echar en el aceite muy caliente unas cuantas cucharadas de pasta a la vez, bien distanciadas unas de otras; al cabo de 1 minuto, dar la vuelta a las croquetas con la paleta. Freírlas a fuego lento hasta que estén doradas y crujientes. Ponerlas a escurrir sobre papel de cocina y conservarlas calientes mientras se frien las demás. Servir en seguida con el *cacik* fresco y el pan *pitta* caliente. (Es posible que las *pittarudia* deriven de las *pakorás*, véase p. 162).



CEBOLLITAS AGRIDULCES

Guarnición

- ◆ Distribuir las cebollitas en una sola capa en dos cacerolas grandes de bordes bajos con tapa. Salarlas ligeramente y añadir a cada cacerola 1,5 dl de agua, 2 dl de vinagre y las cortezas de naranja. Llevar a ebullición y cocer a fuego lento durante 10 minutos.

Ingredientes

400 g de cebollitas
blancas ya listas para
la cocción

2 cortezas de naranja

4 dl de vinagre de
vino tinto

6 cucharadas de
azúcar de caña

sal

Para acompañar
rösti (véase p. 205)

huevos fritos o
tortillas de verduras

- ◆ Añadir a cada cacerola 4 cucharadas colmadas de azúcar de caña, amalgamar, tapar y estofar a fuego lento unos 10 minutos más hasta que el líquido se haya evaporado casi por completo y las cebollitas estén glaseadas. Servirlas con rösti y huevos fritos o tortillas de verduras.

TARTITA CRUJIENTE DE PATATAS

RÖSTI*Guarnición***Ingredientes**

6 patatas blancas
grandes

30 g de mantequilla

sal

Para acompañar

huevos fritos o
tortillas de verduras

- ◆ Para 4 tartitas individuales. Cepillar las patatas bajo el grifo de agua fría para eliminar los residuos de tierra y pelarlas sin volver a lavarlas. Trocearlas y picarlas no muy finas en la picadora durante un par de segundos. (Como alternativa, se pueden rallar no demasiado finas.) Recogerlas en un cuenco grande y salpimentarlas.
- ◆ Derretir un copo de mantequilla en 4 sartenes pequeñas antiadherentes de 23 cm de diámetro. Cuando empiece a chirriar y se reduzca la espuma, repartir equitativamente las patatas picadas y aplastarlas bien con la paleta de teflón para que se distribuyan uniformemente sobre la superficie de las sartenes. Rehogar a fuego moderado durante unos 4 minutos hasta que el borde se oscurezca y quede crujiente. Con la ayuda de una tapadera o un plato, dar la vuelta a las tartitas como si fueran tortillas, pero, antes de volver a colocarlas en las sartenes, derretir otros 4 copos de mantequilla.
- ◆ Cocer durante 4 minutos y, cuando las tartitas estén uniformemente doradas y crujientes, servirlas en seguida como acompañamiento de huevos fritos o tortillas de verduras.

JUDÍAS VERDES CON BACON CRUJIENTE

Guarnición ♦ Calentar abundante agua salada. Calentar el horno a 160°C. Pelar las judías, lavarlas y hervirlas *al dente* durante 12 o 15 minutos con la olla destapada. Escurrirlas y dejar que se enfríen.

Ingredientes
250 g de judías verdes

8 lonchas finas de bacon ahumado

copitos de mantequilla

sal y pimienta

Para acompañar
tortillas, pasteles o crêpes de verduras

♦ Untar una bandeja de horno con mantequilla. Subdividir las judías en 8 manojitos y envolver cada uno de ellos en una loncha de bacon. Alinear los manojitos en la bandeja, pimientarlos y distribuirlos por encima unos copitos de mantequilla. Gratinarlos en el horno durante unos 10 minutos hasta que el bacon esté crujiente y servirlos en seguida muy calientes como acompañamiento de pasteles de verduras, tortillas o crêpes de verduras, calculando dos por persona.

DULCE DE ZANAHORIAS HINDÚ

Postre ♦ Receta para 8 personas. Limpiar las zanahorias, pelarlas con el pelapatatas y picarlas en la picadora. Ponerlas en una cacerola grande de triple fondo junto con la leche. Practicar una incisión con la uña en las cápsulas de cardamomo para romper la corteza sin que salgan las semillas y añadirlas a la leche. Llevar a ebullición a fuego moderado, bajar la llama y cocer a fuego lento durante unos 30 minutos hasta que la leche se evapore por completo. Añadir 10

8 cápsulas de cardamomo

11 cucharadas de ghee o mantequilla clarificada (véase p. 25)

4 cucharadas de azúcar

1 cucharada y media de pasas rubias

1 cucharada y media de almendras en escamas

3 dl de nata ligeramente montada

Para adornar
hojitas de menta

cucharadas de ghee, amalgamar y cocer la mezcla con la llama al mínimo durante unos 30 minutos, mezclando sin interrupción hasta que adquiera un color rojizo oscuro. Incorporar 4 cucharadas de azúcar.

♦ Rehogar brevemente las pasas y las almendras en una cucharada de ghee en una sartén antiadherente y añadirlas a la mezcla. Amalgamar y remover durante un par de minutos. Retirar del fuego y dejar enfriar un poco.

♦ Servir templado o a temperatura ambiente en copas individuales con nata ligeramente montada y con guarnición de hojitas de menta. Tratándose de un postre muy nutritivo, las raciones tienen que ser reducidas.

ROSQUILLAS DE CARNAVAL

Postre ♦ Hervir la patata y pasarla dos veces por el aplastapatatas, recogiénola en un cuenco. Disolver la levadura en un poco de agua templada con una cucharadita de azúcar. Tamizar la harina sobre el puré de patata y amalgamar la pasta, incorporando el huevo, la corteza rallada de la naranja, el ron, la levadura disuelta y un poco más de agua en caso necesario.

Ingredientes

1 patata grande (de unos 300 g)

20 g de levadura de cerveza

500 g de harina

1 huevo

1 naranja

3 cucharadas de ron

aceite de oliva fino

azúcar

sal

♦ Cubrir con un paño húmedo y dejar en reposo 1 hora en un lugar caliente hasta que duplique casi el volumen.

♦ Formar con la pasta unas pequeñas rosquillas de medio dedo de altura y freírlas en abundante aceite a 160°C, sin poner demasiadas a la vez, hasta que tomen color por ambos lados. Escurrirlas, pasarlas por el azúcar y servir las muy calientes.

SETAS Y TRUFAS





Oronja



Rebozuelo



Boleto comestible

Champiñón



Maticandela

Colmenilla



Armillaria color miel



Hígróforo rojo





Gamuza



Pleuroto cultivado



Seta seca



Boleto anaranjado



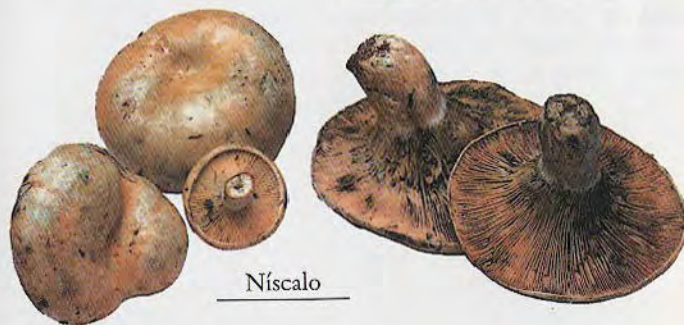
Champiñón anisado



Shitake (seta china)



Seta negra seca china



Níscalo



Trufa blanca



Trufa negra del Périgord

ENSALADA DE ORONJAS Y PARMESANO

Entremés

Ingredientes

400 g de oronjas
(peso bruto)

40 g de parmesano
en escamas finas

aceite de oliva virgen
extra
sal

- ♦ Limpiar y pelar bien las oronjas, eliminando la tierra, y conservar la membrana blanca en caso de que no esté deteriorada. Lavarlas y secarlas con papel de cocina. Cortarlas en el último momento en finas láminas, repartirlas en los platos individuales, y sazonarlas con una pizca de sal y un poco de aceite.
- ♦ Servir con un trozo de parmesano, que cada comensal cortará en finas lonchas en su propio plato con el cortatrufas.

ENSALADA DE ORONJAS Y APIO VERDE

Entremés

Ingredientes

400 g de oronjas
(peso bruto)

90 g de emmental

2 pencas de apio
verde

aceite virgen extra de
oliva
sal

- ♦ Limpiar bien las oronjas tal como se describe en la receta anterior. Lavarlas y secarlas con papel de cocina. Cortar el emmental en finas lonchas y después a la juliana (véase p. 12). Limpiar las pencas de apio y pasarles por encima el pelapatatas para eliminar las fibras superficiales; lavarlas y cortarlas primero en bastoncitos y después a la juliana.
- ♦ Amalgamar en un cuenco el emmental y el apio y aliñarlos con un poco de aceite y sal. En el último momento, cortar las oronjas en finas láminas. Distribuir la ensalada de apio y emmental en los platos individuales para formar un lecho y colocarle encima las oronjas. Regar con un hilo de aceite y un poco de sal; servir inmediatamente.

TERRINA DE BOLETOS CON SALSA VIRGEN

Entremés

Ingredientes

180 g de boletos
comestibles limpios

2 cucharadas de
aceite de oliva

medio diente de ajo
picado

2 cucharadas de
perejil picado

2 dl de nata

2 dl de leche

2 huevos

4 yemas de huevo
nuez moscada

1 cuchara de
parmesano rallado

2 cucharadas de
harina blanca

sal y pimienta

Para la salsa virgen

1 apio (300 g
aproximadamente)

4 cucharadas de
aceite de oliva

2 ramitas de tomillo

- ♦ Receta para 10 o 12 personas. Calentar el horno a 180°C. Cortar las setas en láminas y rehogarlas unos minutos en el aceite junto con el ajo y una cucharada de perejil picado, procurando que se evapore bien el jugo. Salpimentar, reservar 1/3 y pasar las restantes por la batidora junto con la nata, la leche, los huevos enteros y las yemas, añadiéndoles el parmesano y un poco de sal, pimienta y nuez moscada. Incorporar las setas reservadas y otra cucharada de perejil y rectificar de sal y pimienta.

- ♦ Untar con mantequilla una tarrina rectangular de vidrio resistente al calor de 1,2 l de capacidad y forrar el fondo con papel de barba untado con mantequilla. Echar la mezcla, colocar la tapadera y sellar los bordes con una pasta hecha con harina y un poco de agua (dejando, sin embargo, destapado el agujerito de la tapadera). Cocer en el horno al baño maría durante 50 minutos.

- ♦ Entre tanto, preparar la salsa virgen. Pelar el apio, cortarlo muy fino con el cortaverduras en sentido longitudinal y cortarlo después a la juliana (véase p. 12). Calentar el aceite en una sartén grande con el tomillo y rehogar unos minutos el apio, procurando que conserve su consistencia. Añadir las rodajas de tomate trituradas con la

2 tomates maduros
cortados en rodajas

2 manojitos de
albahaca

1 limón

20 g de mantequilla

sal y pimienta

albahaca cortada a la juliana, salpimentar y saltear un par de minutos más.

- ♦ En el momento de servir, volver a calentarla salsa, acidular con el limón, retirar del fuego y mezclar con la mantequilla cruda. Conservar la terrina caliente al baño maría y después vaciarla sobre una tabla de madera, cortarla en tajadas de un dedo de grosor y servirla en seguida con la salsa virgen.

ENSALADA DE BOLETOS Y AGUATURMAS

Entremés ♦ Limpiar las setas, lavarlas y conservarlas envueltas en un paño húmedo hasta el momento de cortarlas.

Ingredientes

200 g de boletos
comestibles

300 g de aguaturmas

1 limón

aceite de oliva virgen
extra

sal y pimienta

♦ Preparar un cuenco de agua fría acidulada con el zumo de 1 limón. Pelar las aguaturmas y, a medida que estén listas, sumergirlas en el agua acidulada para que no se oscurezcan. La preparación se puede hacer por adelantado hasta este punto.

♦ Poco antes de servir, cortar los sombreros y los tallos de las setas en finas láminas y cortar las aguaturmas también en finas láminas con el cortatrufas.

♦ Amalgamar con cuidado las setas y las aguaturmas en un cuenco grande. Repartirlas en los platos individuales y sazonar con un poco de aceite, sal y pimienta. Servir inmediatamente.

ENSALADA DE ARROZ CON BOLETOS Y TRUFA

Entremés ♦ Calentar el horno a 170°C. Hervir el arroz 8 minutos y completar la cocción en el horno tras haberlo regado con el vino.

Ingredientes

1 trufa blanca

400 g de arroz

2 dl de vino blanco

120 g de puntas de
espárragos

120 g de apio blanco

120 g de boletos
comestibles (peso
neto)

Para la salsa

1 yema de huevo duro

2 cucharadas de
zumo de limón

2 cucharadas de jerez
seco

1 cucharadita de café
de mostaza negra

1 cucharadita escasa
de café de pimentón
picante

7 cucharadas de
aceite de oliva fino

3 cucharadas de nata

sal y pimienta recién
molida

♦ Dejar que se enfríe y preparar las verduras: hervir *al dente* las puntas de espárragos y cortar el apio en juliana (véase p. 12); las setas se cortarán en láminas en el último momento.

Preparar la salsa: aplastar la yema de huevo con un tenedor y mezclarla con el zumo de limón, el jerez, la mostaza, el pimentón picante y un poco de sal y pimienta. Batiendo con un tenedor pequeño, añadir poco a poco el aceite y finalmente la nata.

♦ Amalgamar con cuidado el arroz, el apio, las puntas de espárragos y los boletos cortados en láminas y condimentar con la salsa. Llevar a la mesa con la trufa, que se cortará en láminas al gusto.

ENSALADA DE SETAS Y ESPAGUETIS DE SOJA

Entremés ♦ Calentar abundante agua ligeramente salada para cocer los espaguetis de soja.

Ingredientes

- 4 sombreros de shiitake (*setas chinas*) secas
 - 1 sobre de harusame (espaguetis de soja transparentes)
 - 2 huevos
 - azúcar
 - ajinomoto
 - 2 lonchas gruesas de jamón cocido magro en juliana
 - 2 pepinos medianos
 - aceite de semillas
 - sal
 - Para la salsa de sésamo
 - 1,2 dl de aceite de sésamo
 - 0,7 dl de vinagre dulce japonés
 - 1 cucharadita de mostaza japonesa en polvo
 - 3 cucharadas de salsa de soja
- ♦ Poner en remojo los sombreros de las setas en agua caliente durante media hora. Escurrirlos (conservando 1/3 del agua de remojo), estrujarlos con las manos y cortarlos a la juliana (véase p. 12).
 - ♦ Batir los huevos con media cucharadita de café de sal, el azúcar y el ajinomoto.
 - ♦ En una sartén grande antiadherente calentar una cucharada de aceite de semillas y hacer una tortilla delgada a fuego lento, procurando que no se dore. Extenderla sobre una tabla de madera, dejarla enfriar y cortarla a la juliana en trozos de las mismas dimensiones que el jamón.
 - ♦ Lavar y secar los pepinos. Eliminar los extremos y hacerlos rodar sobre sal. Pasarles por encima un lienzo, cortar la piel con un grosor de 3 mm y después a la juliana en trozos del mismo tamaño que los del jamón.
 - ♦ Preparar la salsa para condimentar los espaguetis en el último momento. Amalgamar todos los ingredientes en un cuenco junto con el agua de remojo reservada y una pizca de ajinomoto.
 - ♦ Cocer los espaguetis de soja durante

3 cucharadas de mirin o sake dulce japonés
ajinomoto

3 minutos, escurrirlos y pasarlos bajo el grifo de agua fría. Levantarlos con las manos para que no se peguen. Si son largos, cortarlos con unas tijeras en trozos de 20 cm.

- ♦ Colocarlos sobre una bandeja grande de servir y distribuir el jamón, el pepino, las setas y la tortilla cortados a la juliana en haces separados para crear llamativos contrastes cromáticos.
- ♦ Proteger la ensalada con película transparente adhesiva y dejarla en el frigorífico media hora antes de servirla helada. Amalgamarla en la mesa, distribuirla en platos individuales y condimentarla con la salsa de sésamo. Resulta perfecta para un almuerzo estival.

COLMENILLAS Y ESPÁRRAGOS CON SALSA MUSELINA

Entremés

- ♦ Pelar los espárragos, lavarlos, cortar dos dedos de los extremos y cocerlos *al dente* en agua salada en ebullición durante unos 12 minutos. Escurrirlos y conservarlos calientes.

Ingredientes

24 colmenillas frescas

16 espárragos grandes

20 g de mantequilla

vino blanco seco

2 dl de salsa
muselina (véase p.
91)

sal

Para acompañar
filetes de pescado

- ♦ Mientras se cuecen los espárragos, limpiar las colmenillas, eliminando la parte terrosa del pie. Separar los sombreros de los pies y lavarlos cuidadosamente con agua fría para eliminar cualquier residuo de tierra en los alvéolos. Cortar los pies en rodajas gruesas y los sombreros en 4 partes en cruz. Rehogarlos en 20 g de mantequilla durante unos 8 minutos, salpimentándolos ligeramente; añadir una rociada de vino blanco seco y cocerlos hasta que estén *al dente*.
- ♦ Conservarlos calientes mientras se prepara la salsa, tal como se indica en la página 91. Poner las puntas de espárragos cruzadas en los platos individuales, colocarles por encima las colmenillas y echar a un lado un poco de salsa muselina caliente.
- ♦ Servir como entremés o como acompañamiento de unos filetes de pescado regados con vino blanco.

ARMILARIAS Y ESPÁRRAGOS CON PESTO

Entremés

Ingredientes

400 g de armilarias

color de miel

16 espárragos grandes

1 escalonia grande
picada

1 dl de caldo

1 diente de ajo

3 hojas de albahaca

3 cucharadas de
aceite de oliva fino

sal y pimienta

Para el pesto

4 cucharadas escasas
de pesto

3 cucharadas escasas
de nata

sal

- ♦ Pelar los espárragos, eliminando tan sólo dos dedos y medio de los extremos (el resto es comestible). Subdividirlos y atarlos en 4 manojitos y cocerlos *al dente* en agua salada durante unos 12 minutos; escurrirlos y conservarlos calientes.
- ♦ Mientras se cuecen los espárragos, limpiar las armilarias: separar los sombreritos de los pies y eliminar la parte final leñosa de estos últimos; lavarlas con cuidado, escurrirlas bien y abrir longitudinalmente por la mitad los pies más grandes.
- ♦ Calentar el aceite en una sartén grande antiadherente y saltear las armilarias con la escalonia y el ajo a fuego vivo durante un par de minutos. Salpimentar e incorporar el caldo y la albahaca picada; tapar y estofar a fuego lento durante unos 6 minutos hasta que las armilarias estén cocidas. Diluir el pesto con la nata.
- ♦ Poner en cada plato individual tres espárragos en abanico con las puntas dirigidas hacia abajo y superponer uno al través con el tallo a la derecha al alcance de la mano. Regar las puntas de los espárragos con el pesto, adornar con los daditos de tomate y colocar a un lado las armilarias. Servir en seguida.

ENSALADA DE HIERBAS VARIADAS, POLLO Y TRUFA

Entremés

Ingredientes

1 trufa negra en aceite

200 g de hierbas
variadas de ensalada
(cerraja, diente de
león, oruga, etc.)

2 pechugas de pollo
des huesadas de 140 g
cada una

1 cucharada de zumo
de limón

1 dl de caldo

1 dl de vino blanco
seco

2 escalonias picadas

2 ramitas de tomillo
sal y pimienta

Para la salsa de anchoas

2 cucharadas de
aceite de trufa

2 cucharadas de
zumo de limón

2 cucharadas de
vinagre blanco

8 cucharadas de
aceite de oliva

2 filetitos de anchoa

1 cucharada de
cebolino picado

pimienta

♦ Salpimentar ligeramente las pechugas de pollo y rociarlas con zumo de limón por ambos lados. Dejarlas en adobo 10 minutos y, entre tanto, limpiar y lavar las hierbas de ensalada, escurrirlas, mezclarlas y formar con ellas una capa en platos individuales.

♦ Colocar el pollo con su adobo en una sartén antiadherente junto con el caldo, el vino blanco, las escalonias y el tomillo. Tapar y rehogar a fuego muy lento durante unos 6 minutos, dándole la vuelta a media cocción y procurando que el líquido no alcance la ebullición para que el pollo resulte tierno.

♦ Entre tanto, preparar la salsa de anchoas, batiendo conjuntamente a alta velocidad todos los ingredientes. Comprobar si las pechugas están cocidas por dentro practicando una incisión en la parte más alta. Retirarlas en seguida del fuego, colocarlas sobre una tabla de madera y cortarlas en finas lonchas.

♦ Distribuir las lonchas en abanico sobre el lecho de ensalada, regar con la salsa de anchoas y echarles por encima las laminillas de trufa negra. Servir la ensalada templada.

VOLOVANES CON SETAS A LA POLACA

Primer plato

Ingredientes

400 g de boletos
calabaza

4 volovanes
individuales con tapa

100 g de cebolla
picada

1 escalonia picada

40 g de mantequilla

0,6 dl de jerez o
vermut seco

0,6 dl de caldo

2 cucharadas rasas de
pimentón picante

1 guindilla seca
desmenuzada

1 cucharada de
harina

1 dl de leche

1 dl de nata

1 o 2 cucharadas de
zumo de limón

cucharada y media
de perejil picado

sal y pimienta

♦ Calentar los volovanes en el horno a 180°C durante unos diez minutos y conservarlos calientes. Limpiar y lavar las setas y picarlas no muy finas. En una sartén grande rehogar la cebolla y la escalonia en la mantequilla durante unos 10 minutos. Añadir las setas y saltearlas a fuego moderado un par de minutos.

♦ Salpimentar y echar el jerez y el caldo. Amalgamar y reducir el jugo durante un par de minutos. Espolvorear con el pimentón picante, la guindilla y la harina, amalgamar y regar con la leche y la nata. Tapar y cocer a fuego lento durante 4 minutos y después subir un poco la llama para que se reduzca el jugo con la sartén destapada. Acidular con limón, incorporar el perejil y rectificar de sal. La salsa deberá resultar cremosa.

♦ Verter la mezcla en los volovanes calientes, cubrirlos con su tapa y servirlos en seguida.

SOPA CHINA DE SETAS Y POLLO

Primer plato

Ingredientes

15 g de setas chinas
(sólo los sombreros)

20 g de setas negras
chinas secas

60 g de pechuga de
pollo en juliana

60 g de colas de
quisquillas peladas

1 litro de caldo

30 g de brotes de
bambú en conserva
cortados en juliana

50 g de hojas de
espinacas cortadas
longitudinalmente
por la mitad

sal

Para el adobo
media cucharadita de
glutamato

1 cucharada de sake
o de vermut seco

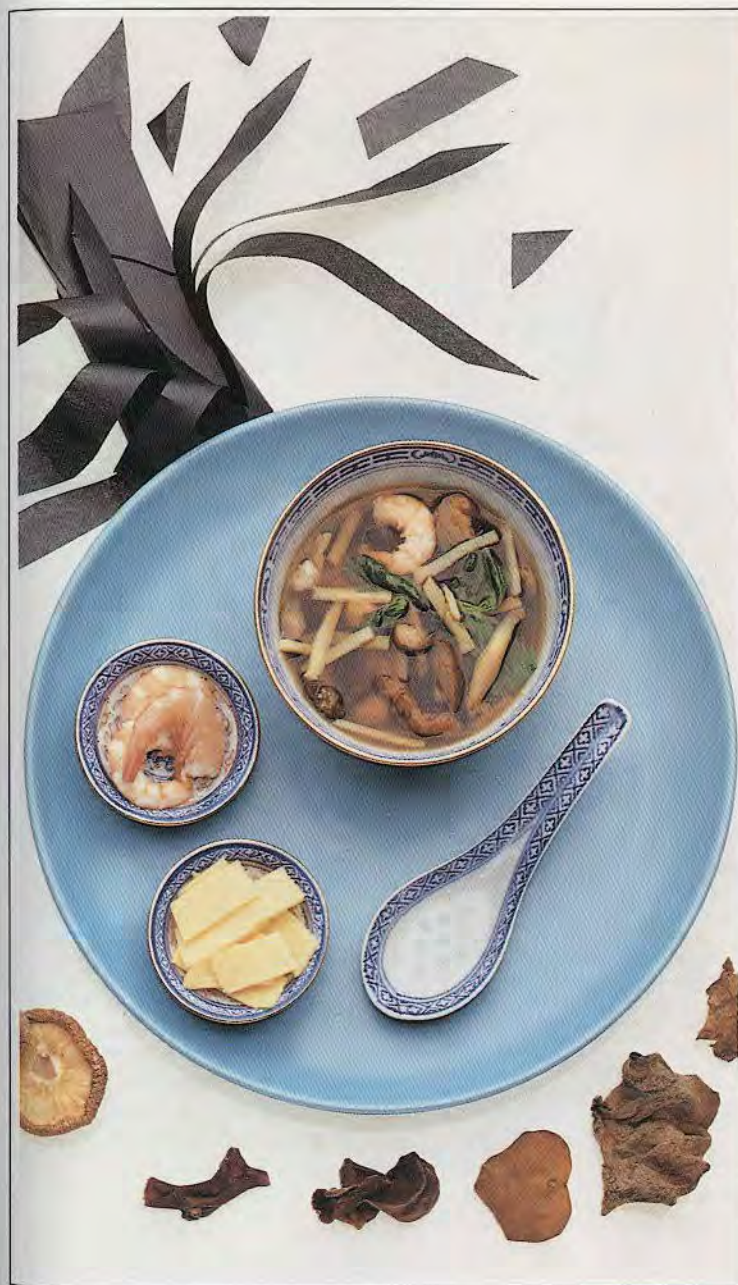
1 cucharada de
maizena

sal y pimienta blanca

♦ Poner en remojo por separado las setas secas en agua templada y dejarlas por lo menos media hora. A continuación, lavarlas y escurrirlas. Cortarlas en juliana (véase p. 12) y reservarlas. Cortar las hojas de espinaca por la mitad a lo largo.

♦ Durante el remojo, preparar el adobo amalgamando bien todos los ingredientes en un cuenco grande. Incorporar el pollo, el pescado y las quisquillas, mezclando bien con las manos para que queden impregnados, y dejarlos en adobo 15 minutos.

♦ Entre tanto, calentar el caldo. Cuando alcance la ebullición, echarle todos los ingredientes excepto las espinacas. Cocer a fuego lento 3 minutos, removiendo de vez en cuando, y echar finalmente las espinacas. Cocer 1 minuto más y retirar del fuego. Rectificar de sal y servir muy caliente como primer plato o colofón de una comida china.



ARROZ A LA PARMESANA CON BOLETOS

Primer plato

Ingredientes

160 g de sombreros
de boletos comestibles

3 cucharadas de ghee
o mantequilla
clarificada
(véase p. 25)

1 puntita de ajo
picado (opcional)

1 cucharada de
perejil picado
(opcional)

Para el arroz a la
parmesana
320 g de arroz

1,5 dl de caldo de
pollo

70 g de mantequilla

2 escalonias
finamente picadas

0,7 dl de vermut seco

4 cucharadas de
parmesano rallado

sal y pimienta

- ♦ Calentar el caldo. En una cacerola grande de bordes bajos calentar 30 g de mantequilla y rehogar las escalonias 5 minutos; incorporar el arroz y tostarlo a fuego moderado durante minuto y medio. Echar el vermut, dejar que se evapore y añadir un cucharón de caldo hirviendo y, a medida que se consuma, añadir más cucharones, removiendo de vez en cuando. Al cabo de 14 minutos, probar el arroz y, si fuera necesario, cocerlo 1 minuto más: deberá quedar suelto y *al dente*. Mientras se cuece el arroz, preparar los boletos. Pasar un paño seco por los sombreros para eliminar la tierra y el polvo; en el último momento, pasarlos bajo el grifo de agua fría y secarlos con papel de cocina. Cortarlos en laminas de medio centímetro de grosor. Calentar la mantequilla clarificada en una sartén antiadherente y saltear los boletos durante 2 o 3 minutos; salpimentar ligeramente, procurando que conserven la consistencia.
- ♦ Cuando el arroz esté listo, retirarlo en seguida del fuego, mezclarlo con los 40 g de mantequilla restantes y el parmesano, rectificar de sal y pimentar; añadirle con cuidado los boletos y, si se desea, el ajo y el perejil. Servir en seguida en platos calientes.

ARROZ CRUJIENTE CON MOJARDONES

Primer plato

Ingredientes

250 g de mojardones
o de gamuzas limpios

300 g de arroz al
vapor (véase p. 118)
frío

3 dientes grandes de
ajo majados

2 o 3 hojas de salvia

20 g de mantequilla

3 cucharadas de
aceite de oliva fino

1 cucharada de
perejil picado
muy fino

sal y pimienta

- ♦ Cocer el arroz al vapor la víspera y dejarlo en el frigorífico. Sacarlo del frigorífico media hora antes de saltearlo. Lavar las setas y secarlas con papel de cocina. Separar los sombreros de los pies y cortarlos primero por la mitad y después en rodajas de 3 mm de grosor. Cortar los pies con el mismo grosor.
- ♦ En un wok o una sartén grande calentar el aceite y la mantequilla con el ajo y la salvia y rehogar medio minuto. Subir la llama, incorporar el arroz con una cucharadita de sal y saltearlo con la paleta a fuego vivo durante dos minutos. Bajar nuevamente la llama y separar con la paleta los grumos que se habrán formado; remover el arroz durante 3 o 4 minutos para que se caliente. Rectificar de sal y pimentar, amalgamar bien y distribuir en platos hondos calientes.
- ♦ Echar por encima los boletos cortados en láminas, espolvorear con un poco de perejil y servir en seguida. Cada comensal mezclará las perfumadas setas crudas con el arroz crujiente, creando un delicioso contraste.

ARROZ CON TRUFA BLANCA

Primer plato ♦ Preparar el arroz tal como se describe en la receta citada.

Ingredientes

1 trufa blanca
pequeña

♦ Cepillar bien la trufa con el correspondiente pincel y colocarla en un platito sobre la mesa con el cortafrutas.

Para el arroz a la
parmesana véase

cantidades en la
receta «Arroz a la
parmesana con

boletos comestibles»
(p. 228), más otras 3

cucharadas de
parmesano

♦ Servir el arroz en platos hondos individuales; cada cual podrá echarle encima finísimas escamas de trufa al gusto. Calcular 5 g por persona como mínimo.

TALLARINES VERDES CON BOLETOS

Primer plato ♦ Calentar abundante agua salada para cocer los tallarines y, entre tanto, preparar el jugo.

Ingredientes

200 g de boletos
comestibles (peso
neto)

250 g de tallarines
verdes frescos
(véase p. 56)

2 dientes de ajo
majados

3 cucharadas de
aceite de oliva

2 cucharadas de
perejil picado

15 g de perejil picado

15 g de mantequilla

sal y pimienta

♦ Limpiar las setas, lavarlas y secarlas con papel de cocina y cortarlas en láminas de unos 3 mm de grosor. Calentar el aceite en una sartén grande y saltear las setas con el ajo un par de minutos.

♦ Añadir dos cucharadas del agua de cocción de la pasta, el perejil y un poco de sal y pimienta; bajar la llama, tapar y estofar durante 3 o 4 minutos, hasta que las setas estén cocidas *al dente*. Retirar del fuego, rectificar de sal y mezclar con la mantequilla cruda.

♦ Escurrir los tallarines *al dente* y conservar un poco del agua de cocción. Ponerlos de nuevo en la olla y añadir un poco de agua para que queden sueltos. Condimentar con 3/4 de los boletos; distribuir en platos hondos individuales y adornar en el centro con las setas restantes. Servir en seguida.

TALLARINES CON TRUFA

*Primer plato***Ingredientes***1 trufa blanca
pequeña**250 g de tallarines
frescos**50 g de mantequilla**40 g de parmesano
rallado**sal*

- ♦ Calentar abundante agua salada y, cuando alcance una fuerte ebullición, echar la pasta y cocerla *al dente* durante 2 o 3 minutos.
- ♦ Escurrirla, conservando una parte del agua. Volver a ponerla en la olla, echar un poco de agua y, sobre llama baja, añadirle la mantequilla un poco derretida, sin dejar que se fría, y el parmesano.
- ♦ Distribuir los tallarines en platos hondos individuales calientes, servir en seguida y cortar por encima laminas de trufa al gusto.

PASTA DE SOPA CON SETAS A LA GENOVESA

*Primer plato***Ingredientes***30 g de boletos secos
remojados**250 g de pasta de
sopa**media zanahoria**media cebolla**media penca de apio**1 diente de ajo**1 puñado de perejil**3 cucharadas de
aceite de oliva**1 hoja de laurel**2 cucharadas de
tomate triturado
fresco**1,5 dl de caldo**cucharada y media
de piñones**parmesano rallado**sal y pimienta*

- ♦ Poner las setas en remojo durante 30 minutos en agua templada y calentar abundante agua salada para la pasta de sopa.
- ♦ Escurrir las setas (eliminando el agua de remojo que nunca debe utilizarse, ni siquiera filtrándola), estrujarlas y picarlas no muy finas. En una cacerola pequeña, calentar el aceite y rehogar durante unos diez minutos la picada de zanahoria, cebolla, apio, ajo, perejil y laurel. Subir ligeramente la llama, añadir las setas escurridas, salpimentar y rehogarlas un par de minutos. Añadir el tomate triturado y el caldo y cocer a fuego lento con la cacerola parcialmente destapada durante unos 20 minutos. Destapar la cacerola del todo y reducir el caldo a fuego moderado. Tostar aparte los piñones en una sartén pequeña antiadherente en un poco de aceite y a fuego moderado durante 1 o 2 minutos o hasta que estén dorados y crujientes e incorporarles al jugo en el último momento.
- ♦ Cocer la pasta de sopa y escurrirla *al dente*, conservando medio cazo del agua de cocción para que quede suelta en la fuente de servir. Condimentar las setas con el jugo, espolvorear con parmesano al gusto y servir en seguida.

ÑOQUIS CON GUISO DE SETAS

Primer plato

Ingredientes

600 g de setas
variadas (gorros
verdes, níscalos,
armilarias de
miel, etc.)

1,2 kg de ñoquis de
patata

1 cebolla mediana
picada

2 hojas de salvia

1 cucharada de jugo
de carne

4 cucharadas de salsa
de tomate

medio diente de ajo

cucharada y media
de perejil picado

5 cucharadas de
aceite de oliva

4 cucharadas de
parmesano rallado

15 g de mantequilla

sal y pimienta

♦ Limpiar y lavar las setas, escurrirlas y cortarlas en laminillas de unos 3 mm de grosor, exceptuando las armilarias, cuyos sombreros deberán dejarse enteros mientras que los pies más grandes deberán cortarse longitudinalmente por la mitad.

♦ Rehogar en una cacerola grande y baja la cebolla con la salvia en aceite de oliva durante 10 minutos, removiendo a menudo. Subir la llama, añadir las setas con un poco de sal y pimienta y sofreírlas, removiendo durante un par de minutos. Diluir el jugo de carne con dos cucharadas de agua hirviendo e incorporarlo a las setas junto con la salsa de tomate. Amalgamar, bajar la llama, tapar y cocer a fuego lento durante unos 10 minutos, removiendo de vez en cuando hasta que las setas estén cocidas sin perder la consistencia. Rectificar de sal y conservar caliente.

♦ Cocer los ñoquis y calentar el guiso, retirar del fuego, añadir el ajo y el perejil, mezclar con el parmesano y la mantequilla y condimentar los ñoquis. Servir en seguida.

ORONJAS RELLENAS A LA GENOVESA

Segundo plato

Ingredientes

8 oronjas grandes
con sombreros

4 patatas

2 cucharadas
colmadas de perejil
picado

1 o 2 dientes de ajo
picados

aceite de oliva

orégano

sal y pimienta

♦ Calentar el horno a 180°C. Untar abundantemente con aceite una fuente grande rectangular.

♦ Pelar las patatas, cortarlas en rodajas de un dedo de grosor y extenderlas en la fuente en una sola capa; salpimentar y regar con un poco de aceite y 2 dl de agua.

♦ Limpiar y lavar las oronjas y separar los sombreros de los pies. Picar los pies con el ajo y el perejil y mezclarlos en un cuenco con un poco de aceite, una buena pizca de orégano, sal y pimienta.

♦ Rellenar el interior de los sombreros con la mezcla y colocarlos boca abajo y bien separados unos de otros sobre el lecho de patatas. Regar con un hilillo de aceite y cocer en el horno durante 40 o 45 minutos.

EMPANADA DE BOLETOS Y ESPÁRRAGOS

Segundo plato

Ingredientes

150 g de boletos
comestibles

18 espárragos grandes

60 g de apio

1 escalonia grande

1 ramita de tomillo

1 cucharada de
albahaca picada

80 g de emmental

80 g de queso fresco
ahumado

1 hoja de 250 g de
pasta de hojaldre
descongelada

1 huevo

semillas de amapola
mantequilla

2 cucharadas de
aceite de oliva fino

sal y pimienta

Para la salsa
pizzaiola cruda

500 g de tomates
maduros

◆ Preparar la salsa *pizzaiola* cruda. Escaldar, pelar y filetear los tomates. Meterlos en la batidora con las alcaparras, la anchoa, el ajo, el orégano, dos cucharadas de aceite de oliva virgen, sal y pimienta, y batirlo a alta velocidad hasta conseguir una salsa bastante líquida. Verterla en la salsera, añadir la albahaca picada y un poco de zumo de limón. Servirla a temperatura ambiente.

◆ Calentar el horno a 200°C. Limpiar los boletos, lavarlos y cortarlos en láminas. Pelar los espárragos y cocerlos *al dente*. Pelar el apio, picarlo y rehogarlo en un poco de mantequilla un par de minutos para que quede *al dente*. Salpimentar ligeramente. Picar la escalonia.

◆ Calentar en una sartén antiadherente dos cucharadas de aceite de oliva fino y rehogar las setas con la escalonia y el tomillo. Añadir la albahaca picada, salpimentar y retirar del fuego.

◆ Picar por separado el emmental y el queso fresco en la picadora.

◆ Extender la hoja de pasta con el rodillo sobre una superficie enharinada para agrandarla ligeramente. Colocarla sobre una placa de horno y cortarla en dos por la mitad. Batir el huevo y pincelar con él una parte de la hoja de hojaldre; repartirle por encima las setas hasta una distancia de un dedo de los bordes.

1 cucharada colmada
de alcaparras
encurtidas

1 filetito de anchoa
medio diente de ajo

1 buena pizca de
orégano

unas cuantas hojas de
albahaca picadas

1 limón

2 cucharadas de
aceite de oliva virgen
extra

sal y pimienta
molida

◆ Colocarle encima los espárragos de tres en tres uno al lado de otro con las puntas en la misma dirección para que formen tres filas sucesivas. Colocar una capa homogénea de apio por encima y, a continuación, todo el emmental. Hacer otra capa de espárragos, pero esta vez con las puntas en dirección contraria, distribuyéndolos equitativamente.

◆ Cubrir los espárragos con el queso fresco ahumado. Superponer la otra hoja de pasta y sellar bien los bordes con la punta de un tenedor. Pincelar nuevamente la superficie con huevo batido y espolvorearla con las semillas de amapola. Cocer en el horno durante 20 minutos.

STRUDEL DE SETAS CON SALSA DE JAMÓN

Segundo plato

Ingredientes

200 g de boletos
comestibles

500 g de espinacas
crudas

20 g de mantequilla

2 escalonias picadas

2 cucharadas de
aceite

ajo

*cucharada y media
de perejil picado*

200 g de requesón

2 huevos

50 g de parmesano
rallado

1 hoja de 250 g de
pasta de hojaldre
descongelada

1 cucharada de
semillas de sésamo
claras

nuez moscada

sal y pimienta

- ♦ Calentar abundante agua salada en una cacerola grande. Calentar el horno a 200°C. Limpiar las setas, lavarlas, secarlas y cortarlas en laminas. Saltearlas brevemente en aceite con un diente de ajo; salar ligeramente, pimentar, añadir el perejil y reservar.
- ♦ Limpiar las espinacas, reservando los tallos coriáceos y las bases de las plantitas para otras preparaciones, y lavarlas cuidadosamente varias veces en agua fría. Sumergirlas 3 minutos en agua hirviendo y escurrirlas.
- ♦ Calentar la mantequilla en una sartén, rehogar las escalonias y saltear las espinacas durante 2 o 3 minutos. Rallarle encima un poco de nuez moscada y reservar. Amalgamar el requesón con un huevo entero y el parmesano, más una puntita de ajo picado, nuez moscada, sal y pimienta.
- ♦ Extender con el rodillo la hoja de pasta de hojaldre para agrandarla ligeramente, colocarla sobre una placa de horno y cortarla longitudinalmente por la mitad para obtener dos rectángulos iguales. Distribuir en el centro de uno de ellos una tira de espinacas, superponerle una capa de setas y, finalmente, la mezcla de requesón, utilizando a ser posible una manga de cocina con pico ancho. Superponer la otra hoja de pasta y sellar bien los bordes con la punta de un

*Para la salsa de
jamón*

100 g de jamón
cocido en lonchas

1 dl de vino tinto

vino de Marsala

1 escalonia picada

1 ramita de tomillo

1 hoja de laurel

2,5 dl de caldo de
carne

media cucharadita de
almidón

pimienta negra en
grano

tenedor para que no se escape el relleno durante la cocción. Pincelar la superficie con un huevo batido y espolvorear con semillas de sésamo. Cocer en el horno durante unos 20 minutos hasta que el *strudel* se dore.

- ♦ Entre tanto, preparar la salsa de jamón. Cortar la mitad del jamón (50 g) en juliana (véase p. 12), sumergirlo 1 minuto en agua hirviendo y escurrirlo. Batir la otra mitad en la picadora hasta obtener una pasta homogénea y sin grumos pegajosos.
- ♦ Echar en una olla pequeña el vino tinto, una rociada de Marsala, una escalonia picada, una ramita de tomillo, una hoja de laurel y unos cuantos granos de pimienta. Cocer a fuego lento unos minutos para que se reduzca el líquido a 1/3 y, a continuación, añadir el caldo frío en el que previamente se habrá amalgamado el almidón y la pasta de jamón. Mezclarlo todo y reducirlo a fuego lento hasta conseguir una salsita cremosa. Pasar por el pasapuré de malla fina y reservar.
- ♦ En el momento de servir, volver a calentar la salsa y añadirle el jamón previamente sumergido en agua en ebullición. Calcular dos cucharadas de salsa por persona, con la cual se condimentará el *strudel* cortado en trozos.

EMPANADA DE BOLETOS

*Segundo plato***Ingredientes***700 g de boletos
comestibles**1 diente de ajo
picado**2 cucharaditas de
perejil picado**3 cucharadas de
aceite de oliva**250 g de pasta de
hojaldre**mantequilla**harina**200 g de requesón
dulce en lonchitas**1 huevo batido**semillas de sésamo**sal y pimienta**Para la salsa
bechamel**30 g de mantequilla**30 g de harina**4,5 dl de leche
hirviendo**nuez moscada**sal y pimienta blanca*

- ♦ Receta para seis personas. Calentar el horno a 200°C. Limpiar y lavar los boletos, cortarlos en finas láminas.
- ♦ Calentar en un wok el aceite y rehogar las setas con el ajo y el perejil durante unos 5 minutos, salpimentando hacia el final. Reducir el jugo hasta que adquiera una consistencia cremosa. Reservar.
- ♦ Preparar una bechamel bastante espesa. Calentar la leche en un cazo hasta que hierva. En otra cazuela de fondo triple se derrite la mantequilla a fuego lento. Se añade la harina y se mezcla con una cuchara de madera durante un par de minutos, procurando que no oscurezca. Apartar del fuego y verterlo todo de una vez en la leche hirviendo y batir enérgicamente con un batidor de alambre hasta obtener una crema líquida y homogénea. Poner de nuevo en el fuego y revolver sin parar con el batidor hasta que rompa de nuevo a hervir. Bajar la llama y, sin dejar de remover, dejar que hierva ligeramente un minuto más.
- ♦ Retirar del fuego y añadir pimienta y una pizca de nuez moscada. Si la salsa ha quedado demasiado espesa, aclararla con un poco de leche hirviendo.
- ♦ Ponerla de nuevo en el fuego, incorporar el requesón dulce en lonchitas y, removiendo a fuego lento

un par de minutos, disolverla por completo. Rectificar de sal y pimienta.

- ♦ Cortar la pasta de hojaldre en dos partes iguales, apelotonarlas, aplastarlas en dos discos y, sobre una superficie ligeramente enharinada, extenderlas con el rodillo para que queden muy delgadas.
- ♦ Untar con mantequilla una bandeja redonda de horno de unos 24 cm de diámetro, espolvorearla ligeramente con harina y forrarla, incluyendo los bordes, con una de las dos hojas de pasta de hojaldre. Pincelar con el huevo batido, extender 2/3 de la bechamel en una capa uniforme y echarle encima las setas y después el resto de la bechamel. Cubrir con el segundo disco de pasta y sellar los bordes con la punta de un tenedor. Pincelar de nuevo con el huevo batido y practicar un orificio en el centro para que salga la humedad. Espolvorear con una cucharada abundante de semillas de sésamo y cocer en el horno durante unos 20 o 25 minutos.

FLAN DE SETAS CON SALSA PIZZAIOLA CRUDA

Segundo plato

Ingredientes

120 g de boletos
comestibles (peso
neto)

1 escalonia picada

1 ramita de tomillo

1 dl de caldo

20 g de mantequilla

4 huevos

40 g de parmesano
rallado

1,5 dl de nata

1,5 dl de leche

1,5 dl de salsa
pizzaiola cruda
(véase p. 236)

sal y pimienta

Para adornar
manojos de albahaca

1 tomate cortado en
gajos

- ♦ Calentar el horno a 180°C. Limpiar y lavar las setas, secarlas con papel de cocina y cortarlas en finas láminas.
- ♦ Sofreír la escalonia en la mantequilla con una ramita de tomillo durante 5 minutos, subir ligeramente la llama, añadir los boletos con un poco de sal y dejar que tomen sabor, removiendo a menudo durante un par de minutos.
- ♦ Regar con el caldo, tapar, bajar la llama y cocer a fuego lento durante unos 15 minutos hasta que las setas estén bien cocidas. Rectificar de sal, pimienta, eliminar el tomillo y pasar por un pasapurés de malla fina.
- ♦ Recoger el puré en un cuenco y añadirle la nata, la leche, dos yemas de huevo y dos huevos batidos conjuntamente con un poco de sal, pimienta y parmesano. Calentar agua para la cocción al baño maría.
- ♦ Untar generosamente con mantequilla 4 moldes de acero inoxidable de 2 dl de capacidad, llenarlos con la mezcla y colocarlos en una cacerola de bordes bajos; echar agua hirviendo en la cacerola hasta cubrir 2/3 de los moldes y cocer en el horno durante 30 minutos. Entre tanto, preparar la salsa.
- ♦ Una vez finalizada la cocción, abrir un poco la portezuela del horno y dejar

10 minutos en reposo antes de sacar los moldes; a continuación, pasar la hoja de un cuchillo pequeño alrededor de los flanes y vaciar los moldes en platos individuales calientes.

- ♦ Verter un poco de salsa al lado y adornar con capullos de tomate y manojitos de albahaca.

SETAS FRITAS CON SALSA TÁRTARA

Segundo plato

Ingredientes

500 g de sombreros
de champiñones
anisados o de boletos
comestibles

3 huevos

pan rallado

aceite de oliva ligero

sal y pimienta

Para la salsa tártara

4 huevos duros

4 cucharaditas escasas
de mostaza

2,5 dl de aceite de
oliva fino

zumos de limón

3 pepinillos encurtidos

3 cucharadas de
alcaparras encurtidas

2 cucharadas de
cebollino desmenuzado

2 cucharadas de
perejil picado

media cucharadita
de sal

Para acompañar
espárragos o
alcachofas al vapor

- ◆ Preparar ante todo la salsa (aproximadamente 3,5 dl). Separar las yemas de los huevos duros de las claras; pasar las claras por el pasapuré de malla fina y reservarlas. Aplastar las yemas en un cuenco con un tenedor e incorporar la mostaza y la sal hasta obtener una pasta homogénea y sin grumos. Añadir el aceite de oliva poco a poco, como se hace con la mayonesa, batiendo con una espátula hasta obtener una crema voluminosa y compacta. Acidular al gusto con zumo de limón. Poner los pepinos y las alcaparras encurtidos y picados en un paño, estrujarlos para eliminar el líquido e incorporarlos a la salsa junto con las hierbas y las claras de huevo. Rectificar de sal y pimienta.

- ◆ Limpiar y lavar los sombreros de las setas, secarlos, tapándolos con papel de cocina, y cortarlos en tiritas de un dedo de grosor. Batir los huevos con un poco de sal y pimienta en un cuenco; pasar las setas por el huevo y el pan rallado y freírlas en abundante aceite de oliva a 180°C durante un par de minutos, poniendo pocas a la vez, hasta que estén doradas y crujientes. Escurrirlas sobre papel de cocina y conservarlas calientes mientras se fríen las demás.

- ◆ Servirlas en seguida con la salsa tártara acompañadas de espárragos o alcachofas al vapor y adornadas con capullos de tomate y perejil rizado.

TORTILLA DE SETAS CON HIERBAS

Segundo plato

Ingredientes

400 g de gamuzas o
de rebozuelos

2 escalonias

30 g de mantequilla

1 cucharada de aceite

1 cucharada de hojas
de ajedrea picadas

1 cucharada de
perejil picado

6 huevos

40 g de parmesano
rallado

sal y pimienta

Para acompañar
ensalada de tomates
y oruga

- ◆ Lavar las setas y picarlas no muy finas. En una sartén grande, calentar la mantequilla y el aceite y rehogar las escalonias durante unos 10 minutos. Subir la llama y saltar las setas a fuego moderado durante unos 6 minutos hasta que estén cocidas *al dente* y el jugo se haya reducido casi por completo. Hacia el final de la cocción, salpimentar e incorporar las hierbas.
- ◆ Batir los huevos en un cuenco con un poco de sal y pimienta durante unos segundos; añadir el parmesano y echarlos en la sartén, repartiendo por toda la superficie. Bajar la llama y freír la tortilla durante 2 o 3 minutos, deslizarla sobre una tapadera o un plato, superponerle la sartén y darle la vuelta.
- ◆ Cocer durante 1 minuto más a fuego lento, procurando que quede viscosa, y colocarla en seguida en la bandeja de servir.
- ◆ Adornar con ramitas de ajedrea y servir en seguida, acompañada de una buena ensalada de tomates y oruga.

SETAS REHOGADAS CON POLENTA

Segundo plato

Ingredientes

500 g de setas
variadas a partes
iguales: rebozuelos,
armilarias de miel,
gorros verdes,
niscalos

2 escalonias grandes
picadas

4 cucharadas de
aceite de oliva fino

2 cucharadas de
perejil picado

1 cucharada de
harina

2 dl de caldo

2 cucharadas de
parmesano

20 g de mantequilla
sal y pimienta

Para la polenta
500 g de harina de
maíz

1,8 l de agua

sal

- ♦ Preparar en primer lugar la polenta: llevar a ebullición en una olla grande 1,8 l de agua con una cucharada rasa de sal y echarle la harina en fina lluvia; remover sin interrupción con una cuchara de madera.
- ♦ Cocerla durante 40 minutos sin dejar de remover hasta que esté perfectamente cocida. Rectificar de sal y conservar caliente.
- ♦ Limpiar y lavar las setas, secarlas con papel de cocina. Separar los sombreros de los pies y cortar las setas en láminas de unos 4 mm de grosor a excepción de las armilarias, cuyos pequeños sombreros deberán dejarse enteros, cortando los pies más grandes longitudinalmente por la mitad con las manos.
- ♦ Calentar el aceite en una cacerola grande y baja y rehogar las escalonias durante 5 minutos. Añadir el perejil remover unos segundos, y, a continuación, subir la llama y añadir las setas con un poco de sal.
- ♦ Saltearlas a fuego vivo un par de minutos, espolvorearlas con la harina, regar con el caldo y llevar a ebullición. Bajar la llama, tapar y cocer a fuego lento durante 10 minutos, removiendo de vez en cuando.

- ♦ Retirar del fuego, rectificar de sal, molerles encima un poco de pimienta fresca, mezclar con 20 g de mantequilla y el parmesano y servir con la polenta caliente.

MATACANDELAS A LA MILANESA

Segundo plato

Ingredientes

4 sombreros grandes de matacandelas

harina

2 huevos

pan rallado

80 g de mantequilla

8 cucharadas de aceite de oliva

sal y pimienta

*Para adornar
rajas de limón*

perejil rizado

*1 tomate cortado
a gajos*

*Para acompañar
ensalada de diente de
león y tomate*

- ♦ Limpiar, lavar y secar los sombreros de las setas con papel de cocina. Pasarlos por la harina y sacudir el exceso; pasarlos a continuación por los huevos batidos con un poco de sal y pimienta y, finalmente, por el pan rallado. Manipularlos con cuidado para que no se rompan y colocarlos sobre una tabla de madera.
- ♦ En una sartén grande calentar 20 g de mantequilla y dos cucharadas de aceite y, cuando se reduzca la espuma, freír los sombreros de las setas aproximadamente 3 minutos por cada lado hasta que queden dorados y crujientes.
- ♦ Escurrirlos sobre papel de cocina y conservarlos calientes mientras se fríen los demás, añadiendo mantequilla y aceite cada vez.
- ♦ Servir en seguida muy calientes, adornados con rajas de limón, perejil rizado y capullos de tomate; acompañar con ensalada de cerraja y tomates.

HUEVOS FRITOS CON TRUFA Y POLENTA

Segundo plato

Ingredientes

*1 trufa blanca
pequeña*

8 huevos

30 g de mantequilla

*500 g de polenta
(véase p. 246)*

sal y pimienta

- ♦ Preparar la polenta tal como se describe en la página 246.
- ♦ Derretir la mantequilla subdividida en dos partes iguales en dos sartenes grandes antiadherentes y, sin dejar que se fría y a fuego muy lento, romper en cada una 4 huevos. Cocer a fuego lento durante 2 o 3 minutos, y salpimentar sólo la clara hacia el término de la cocción. La yema deberá calentarse un poco, pero sin cocerse.
- ♦ Repartir las raciones de polenta en platos individuales. Sacar los huevos de dos en dos y colocarlos en la polenta.
- ♦ Servir en seguida con la trufa que cada cual cortará en láminas al gusto.

ÍNDICE DE LAS RECETAS

- Achicoria a la parrilla con bacon y requesón, 68
 Achicoria a la trevisana, 80
 Aguacate con tomate y pomelo en *citronette*, 97
 Aguaturmas a la rusa en volován, 186
 Ajotrineros agrios, 152
 Alcachofas al estilo judío, 132
 Armilarias y espárragos con pesto, 223
 Arroz a la achicoria, 51
 Arroz a la parmesana con boletos, 116
 Arroz con trufa blanca, 230
 Arroz crujiente con mojardones, 229
 Arroz primavera, 180
 Batatas rojas con nata cocida, 160
 Berenjenas fritas al yogur, 92
 Bocadillos de berros, 34
 Braseado de guisantes finos, alcachofas y lechuga, 195
 Brotes de soja con carne de cerdo y arroz al vapor, 118
 Buñuelos de calabacines, 130
 Calabacines a la *scapece*, 101
 Calabaza en almíbar, 142
Caponata, 128
 Cebollitas agriodulces, 204
 Chuletitas de berenjena con batido de tomate, 126
 Coles de Bruselas al sésamo, 82
 Coliflor a la Fu-Yung, 75
 Colmenillas y espárragos con salsa muselina, 222
 Crema de berros, 48
 Crema de calabaza con galletitas de almendras amargas, 102
 Crema de chirimía con bacon y picatostes, 170
 Crema de coliflor al curry, 50
 Crema de espárragos a la milanesa, 104
 Crema de guisantes a la hindú, 176
 Crema de puerros y calabacines, 172
 Crêpes a la paisana, 190
 Croquetas de garbanzos a la griega, 202
 Crudités a la oriental con salsa de sésamo, 153
 Dulce de calabaza a la turca, 141
 Dulce de zanahorias hindú, 207
 Empanada de boletos, 240
 Empanada de boletos y espárragos, 236
 Empanadillas hindúes rellenas de lentejas, 166
 Endibivas belgas a la flamenca, 79
 Ensalada agridulce de espinacas tiernas, 43
 Ensalada Aida, 39
 Ensalada belga con colas de langostinos, 40
 Ensalada César, 37
 Ensalada de apio nabo, 154
 Ensalada de arroz con boletos y trufa, 219
 Ensalada de boletos y aguaturmas, 218
 Ensalada de brotes de soja, pepino y cangrejo, 90
 Ensalada de hierbas, pollo y trufa, 224
 Ensalada de hinojos, naranjas y nueces, 42
 Ensalada de palmitos y gambas, 117
 Ensalada de oronjas y apio verde, 215
 Ensalada de oronjas y parmesano, 214
 Ensalada de patatas, 158
 Ensalada de setas y espaguetis de soja, 220
 Ensalada mixta japonesa, 161
 Ensalada Piccinardi, 35
 Ensalada rusa de zanahoria y manzanas verdes, 154
 Ensaladilla de berenjenas a la griega, 95
 Escarola y judías, 64
 Escorzonera a la griega, 194
 Espaguetis «sciùe sciùe», 114
 Espárragos al vapor con salsa muselina, 91
 Espárragos blancos con salsa de huevo, 120

- Espinacas, huevos y cerdo al jengibre, 72
 Espinacas y yogur a la iraní, 38
 Flan de espárragos en salsa muselina, 121
 Flan de setas con salsa *pizzaiola* cruda, 242
 Flanín de espinacas, 44
 Fondos de alcachofa al estilo véneto, 133
 Frijoles con huevos rancheros, 198
 Gazpacho, 108
 Gratén de apio y médula de buey, 81
 Gratén de hinojos, 74
 Grelos estofados a la pullesa, 76
 Guacamole, 98
 Guisado de alcachofas, 122
 Guisantes y huevos a la milanesa, 196
 Helado de aguacate, 140
 Hojaldre de espinacas a la griega, 70
 Huevos fritos con trufa y polenta, 249
 Huevos revueltos a la hindú, 192
 Judías blancas redondas en ensalada, 200
 Judías verdes con bacon crujiente, 206
 Lechuga salteada en salsa de ostras, 78
 Lechugas rellenas, 65
Mallevati sardos, 58
 Matacandelas a la milanesa, 248
 Menestra primavera, 107
 Mousse de habas tiernas con tomate, 165
 Ñoquis con guiso de setas, 234
Orechiette con grelos, 54
 Oronjas rellenas a la genovesa, 235
Pakoras, 162
 Panqueques de batatas con salsa de rábano silvestre, 184
Pansotti en salsa de nueces, 61
 Parmesano de berenjenas, 124
 Pasta con coliflor, 52
 Pasta con guisantes a la napolitana, 174
 Pasta de sopa con setas a la genovesa, 233
 Pastel de berenjenas, 127
 Pastel de calabaza con galletas de almendras amargas, 138
 Pencas de acelgas al gratén, 69
Penne a la «aumm aumm», 110
Penne y brécoles, 55
Pennette en revoltillo, 60
 Pimientos agrios, 135
 Pimientos con anchoas, 96
 Pimientos rellenos a la turca, 112
Pissaladière, 182
 Pisto manchego, 136
 Puerros al gratén, 193
 Puré de berenjenas a la turca, 94
 Puré de calabacines, 131
 Puré de garbanzos al estilo árabe, 164
 Puré de judías blancas a la napolitana, 178
 Rosquillas de carnaval, 208
 Setas fritas con salsa tártara, 244
 Setas rehogadas con polenta, 246
 Sopa china de setas y pollo, 226
 Sopa de achicoria y colas de langostino, 45
 Sopa de aguacate, 106
 Sopa de espinacas y huevos a la japonesa, 46
 Sopa de lentejas a la campesina, 177
 Sopa de ortigas, 49
 Sopa de remolacha y col a la rusa, 168
 Sorbete de ruibarbo a la iraní, 84
Strudel de setas con salsa de jamón, 238
 Tallarines al pesto de oruga, 62
 Tallarines con trufa, 232
 Tallarines verdes con boletos, 231
 Tallarines verdes en salsa de nueces, 56
 Tallos de apio al roquefort, 36
 Tartita crujiente de patatas, 205
 Terrina de boletos con salsa virgen, 216
 Tomates a la romana, 134
 Tomates empanados al gratén, 100
 Tortilla de patatas con cebolla, 188
 Tortilla de setas con hierbas, 245
 Tortilla de verduras al horno, 123
 Volovanes con setas a la polaca, 225
 Zanahorias rayadas con salsa hindú, 157

ÍNDICE DE LOS INGREDIENTES

ACELGAS

Pencas de acelga al gratén

ACHICORIAS

Achicoria a la parrilla con bacon y requesón

Achicoria a la trevisana

Arroz a la achicoria

Sopa de achicoria y colas de langostinos

AGUACATES

Aguate con tomate y pomelo en *citronnette*

Guacamole

Helado de aguacate

Sopa de aguacate

AGUATURMAS

Aguaturmas a la rusa en volovanes

Ensalada con boletos y aguaturmas

AJOTRINOS

Ajotrininos agrios

ALCACHOFAS

Alcachofas al estilo judío

Arroz con alcachofas

Braseado de guisantes, alcachofas y lechuga

Ensalada Aida

Fondos de alcachofa al estilo véneto

Guisado de alcachofas

APIOS

Gratén de apio y médula de buey

Tallos de apio al roquefort

APIOS NABOS

Ensalada de apio nabo

BATATAS

Batatas rojas con nata ácida

Panqueque de batatas con salsa de rábano silvestre

BERENJENAS

Berenjenas fritas al yogur

Caponata

Chuletitas de berenjenas con batido de tomate

Ensalada de berenjenas a la griega

Parmesana de berenjenas

Pastel de berenjenas

Penne a la «aúmm aúmm»

Puré de berenjenas a la turca

BERROS

Bocadillo de berros

Crema de berros

BORRAJAS

Pansotti en salsa de nueces

BRÉCOLES

Penne y brécoles

BROTOS DE SOJA

Brotos de soja con cerdo y arroz al vapor

Ensalada de brotes de soja, pepino y cangrejo

CALABACINES

Buñuelos de calabacines

Calabacines a la *scapece*

Crema de puerros y calabacines

Pisto manchego

Puré de calabacines

CALABAZAS

Crema de calabaza con galletitas de almendras amargas

Dulce de calabaza a la turca

Pastel de calabaza con galletitas de almendras amargas

Calabaza en almíbar

CEBOLLAS

Crêpes a la paisana

Pimientos rellenos a la turca

Pissaladière

Tortilla de patatas

CEBOLLETA

Ensalada de patatas

Huevos revueltos con cebolletas a la hindú

CEBOLLITAS

Cebollitas agridulces

CERRAJAS

Ensalada Piccinardi

CHIRIVÍAS

Crema de chirivía con bacon y picatostes

COLES

Sopa de remolacha y col a la rusa

COLES DE BRUSELAS

Coles de Bruselas al sésamo

COLIFLORES

Coliflor a la Fu-Yung

Crema de coliflor al curry

Pasta con coliflor

ENDIBIAS

Ensalada Aida

ENDIBIAS BELGAS

Endibias belgas a la flamenca

Ensalada belga con colas de langostino

ESCAROLAS

Escarolas y judías

ESCORZONERAS DULCES

Escorzonera a la griega

ESPÁRRAGOS

Armilarias y espárragos con pesto

Colmenillas y espárragos con salsa muselina

Crema de espárragos a la milanesa

Empanada de boletos y espárragos

Espárragos al vapor con salsa muselina

Espárragos blancos con salsa de huevo

Flan de espárragos en salsa muselina

ESPINACAS

Ensalada agridulce de espinacas tiernas

Espinacas, huevos y cerdo al jengibre

Espinacas y yogur a la iraní

Flanín de espinacas

Hojaldre de espinacas a la griega

Mallevalti sardos

Pennette 'a zammara

Sopa de espinacas y huevos a la japonesa

Strudel de setas con salsa de jamón

Tallarines verdes con salsa de nueces

FRIJOLES

Frijoles con huevos rancheros a la mexicana

GARBANZOS

Croquetas de garbanzos a la griega

Pakoras

Puré de garbanzos al estilo árabe

GRELOS

Grellos estofados a la pullesa

Orecchiette con grelos

GUISANTES

Braseado de guisantes finos, alcachofas y lechuga

Crema de guisantes a la hindú

Guisantes y huevos a la milanesa

Pasta con guisantes a la napolitana

HABAS

Mousse de habas tiernas con tomates

HINOJOS

Ensalada de hinojos, naranjas y nueces

Gratén de hinojos y lechuga

JUDÍAS BLANCAS

Escarola y judías blancas

Judías blancas a la napolitana

Judías blancas redondas en ensalada

JUDÍAS VERDES

Judías verdes con bacon crujiente

LECHUGAS

Braseado de guisantes finos,
alcachofas y lechuga

Ensalada César

Ensalada de hierbas variadas, pollo y
trufa

Gratén de hinojos y lechuga

Lechuga salteada en salsa de ostras

Lechugas rellenas

LENTEJAS

Empanadillas hindúes rellenas de
lentejas

Sopa de lentejas a la campesina

ORTIGAS

Sopa de ortigas

ORUGAS

Tallarines al pesto de oruga

PALMITOS

Ensalada de palmitos y gambas

PATATAS

Ensalada de patatas

Oronjas rellenas a la genovesa

Rosquillas de carnaval

Tartita crujiente de patatas

Tortilla de patatas

PEPINOS

Ensalada de brotes de soja, pepino y
cangrejo

PIMIENTOS

Ensalada Aida

Pimientos agrios

Pimientos con anchoas

Pimientos rellenos a la turca

Pisto manchego

PUERROS

Crema de puerros y calabacines

Puerros al gratén

REMOLACHAS

Sopa de remolacha y col a la rusa

RUIBARBOS

Sorbete de ruibarbo a la iraní

SETAS

*armilarias*Armillarias y espárragos con pesto
boletos

Arroz con boletos a la parmesana

Empanada de boletos

Empanada de boletos y espárragos

Ensalada de arroz con boletos y
trufas

Ensalada de boletos y aguaturma

Flan de setas con salsa *pizzaiola*
cruda

Pasta de sopa con setas a la genovesa

Strudel de setas y espinacas con salsa
de jamón

Tallarines verdes con boletos

Tarrina de boletos con salsa virgen

Volovanes con setas a la polaca

champiñones anisados

Setas fritas con salsa tártara

chinas

Ensalada de setas y espaguetis de soja

Sopa china de setas y pollo

*Colmenillas*colmenillas y espárragos con salsa
muselina*gamuzas*

Arroz crujiente con mojarrones

Tortilla de setas con hierbas

Matacandelas

matacandelas a la milanese

mezcladas

Ñoquis con sabor a setas

Setas rehogaadas con polenta

oronjas

Ensalada de oronjas y apio verde

Ensalada de oronjas y parmesano

Oronjas rellenas a la genovesa

TOMATES

Gazpacho

Mousse de habas tiernas con tomates

Penne a la «aúmm aúmm»

Pisto manchego

Espaguetis «sciùè sciùè»

Tomates a la romana

Tomates empanados al gratén

TRUFAS

Arroz con trufa blanca

Ensalada de arroz con boletos y
trufasEnsalada de hierbas variadas, pollo y
salsa de trufas

Huevos fritos con trufa y polenta

Tallarines con trufas

VERDURA MIXTA

Arroz primavera

Crudité a la oriental con salsa de sésamo

Ensalada mixta a la japonesa

Menestra primavera

Tortilla de verdura al horno

ZANAHORIAS

Dulce hindú de zanahorias

Ensalada rusa de zanahorias y
manzanas verdes

Zanahorias ralladas con salsa hindú